

LES
PLANTES POTAGÈRES
ET LA
CULTURE MARAICHÈRE

PARIS
J.-B. BAILLIÈRE ET FILS



BIBLIOTHÈQUE DES CONNAISSANCES UTILES

E. BERGER

LES
PLANTES POTAGÈRES
ET
LA CULTURE MARAICHÈRE

PARIS

J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

La photographie et ses applications, par J. Lefèvre. 1 vol. in-16, avec 93 figures et 3 photographies.................. 3 fr. 50
La navigation aérienne et les ballons dirigeables, par H. de Graffigny. 1 vol. in-16, avec 43 fig................ 3 fr. 50

AGRICULTURE

Les maladies cryptogamiques des céréales, par J. Loverdo. 1 vol. in-16, avec 50 figures.............................. 3 fr. 50
La truffe, par le Dr Ferry de la Bellonne. 1 vol. in-16, avec 20 fig. et une eau-forte.. 3 fr. 50
Les abeilles, par Maurice Girard. 1 vol. in-16 avec 80 fig. 3 fr. 50
L'alcool, par A. Larbalétrier. 1 vol. in-16, avec 62 fig. 3 fr. 50
La vigne et le raisin, par le Dr Herpin. 1 vol. in-16... 3 fr. 50

MINÉRALOGIE ET GÉOLOGIE

Les Alpes françaises, par A. Falsan. 2 vol. in-16, avec figures. Chaque volume.................................... 3 fr. 50
Les Vosges, par Bleicher. 1 vol. in-16, avec 50 figures. 3 fr. 50
Les problèmes de la géologie et de la paléontologie, par Th. Huxley. 1 vol. in-16, avec 34 fig.................. 3 fr. 50
Les tremblements de terre, par Fouqué, membre de l'Institut. 1 vol. in-16, avec 56 figures......................... 3 fr. 50
Les minéraux utiles et l'exploitation des mines, par Louis Knab. 1 vol. in-16, avec 74 figures......................... 3 fr. 50

PALÉONTOLOGIE

Les ancêtres de nos animaux, par Alb. Gaudry, membre de l'Institut. 1 vol. in-16, avec 49 figures.................. 3 fr. 50
L'évolution des formes animales, avant l'apparition de l'homme, par F. Priem. 1 vol. in-16, avec 175 fig............ 3 fr. 50
Les plantes fossiles, par B. Renault. 1 vol. in-16, 52 fig. 3 fr. 50
Origine paléontologique des arbres cultivés, par G. de Saporta, correspondant de l'Institut. 1 vol. in-16, 44 fig..... 3 fr. 50

ANTHROPOLOGIE ET ARCHÉOLOGIE

Les merveilles du corps humain, sa structure et ses fonctions, par E. Couvreur, 1 vol. in-16, avec 100 figures..... 3 fr. 50
L'évolution sexuelle dans l'espèce humaine, par H. Sicard. 1 vol. in-16, avec figures.................................. 3 fr. 50
L'anthropologie criminelle, par Francotte 1 v. in-16, 50 fig. 3 fr. 50
La place de l'homme dans la nature, par Th. Huxley. 1 vol. in-16, avec 84 fig...................................... 3 fr. 50
Le préhistorique en Europe, par G. Cotteau 1 v. in-16, fig. 3 fr. 50
Les pygmées, par A. de Quatrefages (de l'Institut), professeur au Muséum 1 vol in-16, avec 31 figures............... 3 fr. 50
Archéologie préhistorique, par le baron J. de Baye. 1 vol. in-16, avec 51 fig.. 3 fr. 50
L'homme avant l'histoire, par Ch. Debierre, professeur à la Faculté de Lille. 1 vol. in-16, avec 84 fig............. 3 fr. 50
L'Egypte au temps des Pharaons, la vie, la science et l'art, par V. Loret. 1 vol. in-16, avec figures.................. 3 fr. 50

BOTANIQUE

Les fleurs à Paris, culture et commerce, par Ph. de Vilmorin. 1 vol. in-16, avec 150 fig........................... 3 fr. 50
Les Orchidées, par D. Bois. 1 vol. in-16, avec fig..... 3 fr. 50

Les champignons, par A. ACLOCQUE. 1 vol. in-16, 100 fig. 3 fr. 50

La biologie végétale, par P. VUILLEMIN, chef des travaux à la Faculté de Nancy. 1 vol. in-15, avec 83 fig.......... 3 fr. 50

ZOOLOGIE

La cellule animale, par J. CHATIN. 1 vol. in-16, avec fig. 3 fr. 50

Les problèmes de la biologie, par Th. HUXLEY. 1 vol. in-16. 3 fr. 50

L'évolution et l'origine des espèces, par Th. HUXLEY. 1 vol. in-16.. 3 fr. 50

La géographie zoologique, par le Dr E.-L. TROUESSART. 1 vol. in-16, avec 50 fig.. 3 fr. 50

Les sociétés chez les animaux, par Paul GIROD. 1 vol. in-16, avec 53 fig.. 3 fr. 50

Les industries des animaux, par Fréd. HOUSSAY, professeur à l'École normale. 1 vol. in-16, avec 50 fig.......... 3 fr. 50

Les facultés mentales des animaux, par le Dr FOVEAU DE COURMELLES. 1 vol. in-16, avec fig.................... 3 fr. 50

La vie au sein des mers, par L. DOLLO. 1 vol. in-16... 3 fr. 50

Sous les mers. Campagnes d'explorations sous-marines, par le marquis de FOLIN. 1 vol. in-16, avec 44 fig........ 3 fr. 50

L'huître et les mollusques comestibles, par ARNOULD LOCARD. 1 vol. in-16, avec 50 fig....................... 3 fr. 50

La lutte pour l'existence chez les animaux marins, par Léon FRÉDÉRICQ, de Liège. 1 vol. in-16, avec 50 fig......... 3 fr. 50

Le transformisme, par Edmond PÉRIER, professeur au Muséum. 1 vol. in-16, avec 87 fig........................ 3 fr. 50

Les végétaux et les animaux lumineux, par H. GADEAU DE KERVILLE. 1 vol. in-16, avec 50 fig.................. 3 fr. 50

Les sens chez les animaux inférieurs, par E JOURDAN, prof. à la Faculté de Marseille. 1 vol. in-16, avec 50 fig......... 3 fr. 50

Les parasites de l'homme, par L.-R. MONIEZ, professeur à la Faculté de Lille. 1 vol. in-16, avec fig.................. 3 fr. 50

La vie des oiseaux, scènes d'après nature, par le baron d'HAMONVILLE. 1 vol. in-16, avec 20 pl..................... 3 fr. 50

PHYSIOLOGIE

L'Évolution du système nerveux, par le Dr H. BEAUNIS, prof. à la Faculté de Nancy. 1 vol. in-16, avec 200 fig. .... 3 fr. 50

Les poisons de l'air, empoisonnements et asphyxies, par N. GRÉHANT. 1 vol. in-16, avec 21 fig.................. 3 fr. 50

La science expérimentale, par CLAUDE BERNARD, 1 v. in-16. 3 fr. 50

Technique microscopique et histologique, par Mathias DUVAL, professeur à la Faculté de Paris. 1 v. in-16, fig..... 3 fr. 50

La vie et ses attributs, par E. BOUCHUT. 1 vol. in-16.. 3 fr. 50

PSYCHOLOGIE PHYSIOLOGIQUE

Magnétisme et hypnotisme, par le Dr A. CULLERRE. 1 vol. in-16, avec 28 fig.. 3 fr. 50

Les émotions chez les hypnotiques, par J. LUYS, de l'Académie de médecine. 1 vol. in-16, avec 28 pl................ 3 fr. 50

Le somnambulisme provoqué, par H. BEAUNIS 1 vol. in-16, avec fig.. 3 fr. 50

Hypnotisme, double conscience et altérations de la personnalité, par le Dr AZAM. 1 vol. in-16, avec fig.............. 3 fr. 50

BIBLIOTHÈQUE DES CONNAISSANCES UTILES

LES

PLANTES POTAGÈRES

ET

LA CULTURE MARAICHÈRE



BEL (J.), **Les Maladies de la vigne et les meilleurs cépages français et américains**, 1890, 1 vol. in-18 jésus de 306 pages, avec 111 figures, cart. (*Bibliothèque des connaissances utiles*) . . . . . 4 fr.

BELLAIR (G.), **Les Arbres fruitiers.** 1891, 1 vol. in-18 jésus de 360 pages avec figures, cart. (*Bibliothèque des connaissances utiles*). 4 fr.

BOIS (D.), **Le petit Jardin**, par D. Bois, assistant au Muséum, 1889, 1 vol. in-18 jésus, 352 pages, avec 149 figures, cart. (*Bibl. des conn. utiles*). . . . . 4 fr.

— **Les Plantes d'appartement et les Plantes de fenêtres.** 1891, 1 vol. in-18 jésus, 360 pages, 150 figures, cart. (*Bibliothèque des connaissances utiles*). . . . . 4 fr.

BONNIER (Gaston), **Les Plantes des champs et des bois.** Excursions botaniques. 1 vol. in-8 de 600 pages, avec 873 figures et 30 planches, dont 8 en couleur . . . . 24 fr.

BREVANS (J. de), **La Fabrication des liqueurs et des conserves.** Introduction par Ch. Girard, directeur du Laboratoire municipal. 1890, 1 vol. in-18 jésus, 384 pages, 39 figures, cart. (*Bibliothèque des connaissances utiles*) . . . . 4 fr.

— **Le Pain et la Viande**, 1892, 1 vol. in-18 jésus avec 100 figures cartonné (*Bibl. des conn. utiles*). . . . . 4 fr.

— **Les Légumes et les Fruits.** 1893, 1 vol. in-18 jésus avec 100 figures, cartonué (*Bibl. des conn. utiles*). . . . . 4 fr.

BROCCHI (P.), **Traité de zoologie agricole et industrielle.** 1 vol. in 8 de 984 pages, avec 603 figures, cart. . . . . 18 fr.

BUCHARD, **Le Matériel agricole.** Machines, outils, instruments employés dans la grande et la petite culture. 1890, 1 vol. in-16 de 384 pages, 142 fig. cart. (*Bibl. des conn. utiles*). . . . . 4 fr.

— **Les Constructions agricoles et l'Architecture rurale.** 1891, 1 vol. in-16 de 392 pages, 143 fig. cart. (*Bibl. des conn. utiles*) . 4 fr.

DEGOIX, **Hygiène de la table.** 1892, 1 vol. in-16 de 160 pages (*Petite bibliothèque médicale*) . . . . 7 fr.

FONSSAGRIVES, **Hygiène alimentaire.** *2e édition* 1 vol. in-8 . 9 fr.

HÉRAUD, **Les Secrets de l'économie domestique.** 1888, 1 vol. in-18 jésus de 350 pages, avec 200 figures. Cart. (*Bibliothèque des connaissances utiles*) . . . . 4 fr.

— **Les Secrets de l'alimentation.** 1890, 1 vol. in-18 jésus de 423 pages, avec 225 fig. Cart. (*Bibliothèque des connaissances utiles*). 4 fr.

LARBALÉTRIER, **Les Engrais et leur application à la fertilisation du sol.** 1891, 1 vol in-18, jésus de 360 pages, avec 68 figures. Cart. (*Bibliothèque des connaissances utiles*). . . . . 4 fr.

MONTILLOT, **Les Insectes nuisibles aux forêts, aux céréales et à la grande culture, à la vigne, au verger, au jardin fruitier, au potager et au jardin d'ornement.** 1891, 1 vol. in-18 jésus de 306 pages, avec 156 fig. Cart. (*Bibliothèque scientifique contemporaine*) . 4 fr.

SCHRIBAUX et NANOT, **Éléments de Botanique agricole**, 1 vol. in-18 jésus de 328 pages, avec 260 fig., 2 pl. col. et carte . . . 7 fr.

VESQUE, **Traité de Botanique agricole et industrielle.** 1885. 1 vol. in-8 de xvi-976 pages, avec 598 figures. Cart. . . . . . 18 fr.

Lyon. — Imp. Pitrat Ainé, A. Rey Successeur, 4, rue Gentil. — 4728

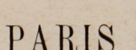
ERNEST BERGER

CHEF DES CULTURES AU FLEURISTE DE LA VILLE DE BORDEAUX

LES PLANTES POTAGÈRES ET LA CULTURE MARAICHÈRE

Avec 64 Figures intercalées dans le texte

ORIGINE. — CULTURE
CULTURE DE PLEINE TERRE
CULTURE DE PRIMEURS (COUCHES ET CHASSIS)
VARIÉTÉS. — GRAINES
MALADIES ET ANIMAUX NUISIBLES
USAGES



PARIS
LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS
19, RUE HAUTEFEUILLE, PRÈS DU BOULEVARD SAINT-GERMAIN

1893

A Monsieur le Docteur L. GUILBERT

ANCIEN PRÉFET DE LA DORDOGNE
ANCIEN DIRECTEUR DES ASILES PUBLICS DE CADILLAC
ET DE BORDEAUX

TÉMOIGNAGE D'ESTIME ET DE RECONNAISSANCE

Ernest BERGER.

PRÉFACE

Les ouvrages traitant de la culture maraîchère pratique ne sont pas très nombreux ; au moins ceux que l'on peut consulter avec avantage, ceux qui sont écrits par des hommes du métier, ayant mis la main à la pâte, comme on dit vulgairement.

Les uns, les bons, coûtent cher ; les autres sont incomplets, trop anciens ou écrits spécialement pour certaines contrées.

C'est pour combler cette lacune, et offrir un livre pouvant être consulté avec profit, un peu partout, en France, que nous avons écrit *les Plantes potagères et la Culture maraîchère*.

Ce travail, conçu sur un plan nouveau, peut aussi bien être consulté par l'Amateur que par le Jardinier: chacun y trouvera des renseignements qui l'intéresseront.

Nous n'avons fait ressortir que le côté pratique des cultures, ce qu'il est nécessaire de connaître pour arriver à bien faire.

Après avoir donné des idées générales sur la créa-

tion et l'installation, à peu de frais, d'un jardin maraîcher, nous donnons pour chaque plante :

1° L'*Origine ;*

2° La *Culture de pleine terre* et la *Culture de primeurs* sur couches et sous châssis, appropriées aux différents climats ;

3° La description des meilleures *variétés* à cultiver ;

4° Les *Graines*, les moyens pratiques de les récolter, de les conserver, leur durée germinative ;

5° Les *Maladies et Animaux nuisibles*, les meilleurs moyens pour les détruire ;

6° Les *Usages* et les *Propriétés économiques* et *alimentaires* des plantes.

Une dernière partie comprend un calendrier des semis et plantations à faire pendant les douze mois de l'année.

L'ouvrage est orné de 64 figures, que nous devons en grande partie à l'obligeance de MM. Vilmorin et Cie, qui donnent l'aspect des espèces décrites et permettent de les reconnaître plus facilement.

Toutes les plantes, même presque toutes les variétés que nous mentionnons, ont été cultivées, expérimentées et étudiées par nous, avec le plus grand soin. Nous pouvons donc affirmer qu'en suivant exactement nos indications de culture, qui sont le fruit d'observations sérieuses et sûres, on obtiendra de bons résultats.

E. BERGER

Octobre 1892.

LES PLANTES POTAGÈRES

ET

LE JARDIN MARAICHER

PREMIÈRE PARTIE

ÉTABLISSEMENT D'UN JARDIN MARAICHER

CHAPITRE PREMIER

LE SOL

I. Choix du sol. — Lorsqu'on veut créer un jardin maraîcher, on doit faire choix d'un bon terrain, d'une nature telle que, par sa composition, il se prête à la culture des diverses plantes potagères et en active la végétation.

Trois principales sortes de terres, prises isolément ou combinées entre elles, rentrent dans ces conditions.

1° *Les terres franches.* — Elles sont composées de : un dixième de carbonate de chaux, un dixième d'humus, trois cinquièmes d'alumine ou argile.

C'est la terre la plus fertile, elle convient généralement à la culture de toutes les plantes potagères, elle est facile à travailler, et peut se passer d'amendements, elle s'accommode de tous les engrais qu'elle tient longtemps en décomposition et dont elle bénéficie peu à peu ; elle sert également de base aux composts destinés aux plantes de serre tempérée :

on l'emploie enfin en mélange avec le terreau de couches que l'on destine aux semis ou plantations de primeurs. En général, ce genre de terre se trouve à de faibles altitudes.

2° *Les terres de marais.*— Composées de sable en faible quantité, de tourbe, d'humus ; se rapprochant beaucoup de la terre franche par leur fertilité, ces terres acquièrent beaucoup plus de fécondité lorsqu'elles sont amendées avec du calcaire, ou avec du sable maigre, ce qui leur donne de la porosité et les rend plus légères et, par conséquent, plus faciles à travailler. A l'état naturel, ces sortes de terres ne présentent qu'une mauvaise végétation, l'eau y reste stagnante pendant une partie de l'année. On les assainit en les drainant ; c'est-à-dire, en creusant de distance en distance de larges fossés profonds qui recevront l'eau dont elles sont imprégnées ; dans ce cas, lorsque le sous-sol n'est pas trop mauvais, on rejette la terre retirée des fossés sur les autres parties du sol pour l'exhausser ; ce travail doit se faire, pendant la sécheresse de préférence, afin de ne pas être gêné par l'eau. Ce genre de sol convient particulièrement pour l'été : car, en raison de l'humidité dans laquelle se trouvent les racines des plantes, elles poussent avec vigueur et l'on obtient de magnifiques résultats. En hiver, il devient trop froid, et certaines plantes en souffrent.

3° *Les terres silico-argileuses.* — Elles ont pour base le sable mélangé d'argile et de calcaire. Elles se travaillent bien et la généralité des plantes potagères y réussit parfaitement ; cependant, à l'époque des grandes chaleurs, elles sont un peu brûlantes.

Il y a encore une très grande quantité d'autres sols intermédiaires. On les désigne généralement par les noms rappelant les deux parties qui dominent. Ainsi on dit :

Argilo-calcaire.— Composé surtout d'argile et de chaux.

Silico-calcaire. — Composé principalement de sable et de chaux.

Plusieurs de ces terrains deviennent excellents après quelques années de culture, à la condition que les engrais ne leur aient pas manqué.

En général, tous les sols qui ne sont pas trop compacts sont bons pour la culture maraîchère ; le sable, absolument pur et très maigre, peut, à force de travail et de fumier, s'améliorer d'une manière remarquable et devenir un sol de premier ordre pour ce genre de culture.

Comme la couche inférieure ou sous-sol influe sur la qualité de la couche supérieure, on devra se rendre compte de sa nature et de sa profondeur, car si le sous-sol est compact et tenace, qu'il retienne l'eau, la couche végétale, quand il survient de grandes pluies, sera constamment humide et les végétaux qui y seront plantés souffriront de cette surabondance d'eau. Si, au contraire, le sous-sol est poreux et absorbant, la couche supérieure sera toujours saine. Il peut se faire (quoique cela soit assez rare) que la couche supérieure soit d'une assez grande épaisseur pour que le sous-sol n'exerce aucune influence sur elle. Il est donc important de bien étudier et choisir son terrain en tant que couche supérieure et couche inférieure ; celles qui sont légères, douces et profondes, sont les meilleures.

II. Exposition, Orientation. — Le choix de l'exposition n'est pas moins important, en raison du grand rôle qu'elle joue dans l'accroissement des plantes. Les meilleures expositions sont les pentes douces faisant face au midi, au couchant, au levant, mais toujours le plus possible abritées du nord. Dans les sols en pente un peu accentuée, on choisira de préférence ceux où l'argile domine. Ces terres retiennent assez l'humidité, comme nous l'avons dit, lors-

qu'elles sont en plaine, mais ici, en raison de leur plan incliné, elles perdent vite par écoulement cette surabondance d'humidité et demeurent presque toujours saines et chaudes, les rayons solaires y agissant avec plus d'intensité qu'en plaine, tandis que les terres légères, placées dans les mêmes conditions à l'époque des grandes chaleurs, deviennent brûlantes et même stériles ; ces mêmes terres, placées en plaine ou en pente douce, sont excellentes et tout à fait fertiles.

En résumé, les terrains forts se choisiront autant que possible en pente et les sols légers en plaine ; cependant ces diverses conditions sont souvent difficiles à réunir en raison de la disposition du lieu où l'on se trouve ou des moyens dont on dispose, mais on s'en rapprochera le plus possible. Autant il importe de n'avoir pas un sol trop humide, autant il est nécessaire de choisir un terrain pourvu de l'eau indispensable aux arrosages pendant les chaleurs, car, sans eau en été dans un terrain sec, pas de culture maraîchère possible.

CHAPITRE II

PRÉPARATION DU SOL

I. Défoncement. — La défoncement est une opération qui consiste à remuer la couche végétale totalement ou en partie selon sa profondeur, de sorte que la terre de dessus prenne la place de celle de dessous.

C'est en automne et pendant une partie de l'hiver que l'on doit effectuer ce travail et cela par un temps sec ou froid ; éviter d'opérer par un temps de pluie, car, pour peu qu'elles

soient compactes de leur nature, les terres remuées ainsi sèchent très difficilement et, par suite, produisent un mauvais effet sur les racines des végétaux.

Tous les terrains n'exigent pas un défoncement profond : dans certains sols bas et humides, un bon fer de bêche suffit; une prairie naturelle, depuis longtemps exploitée, fournit ordinairement un excellent sol qui convient très bien aux plantes potagères, et là un défoncement profond ne serait d'aucune utilité. Pour cela, on se sert de la bêche. On commence par enlever le gazon par plaques minces que l'on dispose en tas carrés, et que l'on met par lits, la surface en dessous ; si le terrain où l'on opère manque de calcaire, on y intercale de la chaux vive en poudre, ou, à défaut, de la marne bien concassée, ou même du plâtre ; la fermentation ne tarde pas à se produire, et, après une année passée en cet état, le tout ne forme qu'une sorte de terreau que l'on étend par parties égales sur des carrés en culture. Telle est la manière d'opérer de certains cultivateurs du centre de la France ; elle est bonne à signaler et à imiter. Le gazon une fois enlevé, on commence le défoncement, en ayant soin de retourner les parties du dessus en dessous.

Lorsqu'un défoncement profond est nécessaire, on partage le terrain en carrés afin de procéder avec ordre, et de n'entamer que les parties où l'on peut terminer le travail. Après ce tracé, on ouvre une tranchée ou jauge variant de 70 à 80 centimètres et même 1 mètre de largeur. Les terres provenant de cette première tranchée seront transportées auprès de l'endroit où devra se terminer le travail. Quant à la profondeur, elle varie selon la nature du sol et l'épaisseur de la couche végétale, à $0^{m},50$ ou $0^{m},60$ au plus ; cela est bien suffisant pour faire de la culture maraîchère.

La première tranchée ouverte, on en trace une seconde de

même largeur, la terre de celle-ci sert à combler la première, puis l'on continue ainsi jusqu'à complet achèvement du travail, la dernière tranchée est comblée avec la terre de la première que l'on y avait transportée au début.

Les outils dont on se sert le plus communément pour effectuer ces gros travaux sont : la *pelle allemande*, la *pioche piémontaise* ou *corrézienne*, la *bêche*. Quelquefois, on se sert aussi de la *houe fourchue* ou *bécard*.

Si le terrain est d'une grande étendue, on n'arrivera pas à le défoncer entièrement la première année. Dans ce cas, la partie défoncée sera réservée aux plantes à racines pivotantes, salsifis, carottes, etc., et l'autre partie, qui ne recevra qu'un bon labour à la bêche, sera réservée aux plantes à racines traçantes, pois, haricots, fèves, etc..... A mesure que l'on opère le défoncement, on étend sur la partie défoncée une couche de fumier à demi consommé. On le répand régulièrement, les pluies et les gelées successives en détrempent les sels qui s'infiltrent dans ce sol nouveau et le fertilisent. Lorsque cette couche de fumier est plus ou moins dépouillée de ses principes, un mois ou six semaines après, on étend une nouvelle couche que l'on enterre. Le sol, par ce procédé, peut recevoir dès la première année, toutes sortes de cultures.

En défonçant, on enlève tous les cailloux, tufs, ou pierrailles susceptibles de nuire à la végétation des plantes ; tous ces matériaux seront enfouis dans les allées à la place de la bonne terre qu'on transportera dans les carrés. Par cet échange, on met chaque chose à sa place, en tirant parti de tout ; les cailloux ou les pierrailles affermiront le sol des allées, et la bonne terre qu'on aura enlevée profitera au jardin en augmentant la couche végétale.

II. TRACÉ. — Le terrain étant unifié, égalisé dans sa composition, on achèvera de le niveler et on tracera les allées.

Quant à la largeur et au nombre de celles-ci, on doit se rapporter à ce principe que, la culture étant le but, on ne doit détourner que le moins possible de terrain, en tenant un compte rigoureux des nécessités ou des commodités de l'exploitation ; en se plaçant à ce point de vue, on tracera les allées nécessaires.

Dans le tracé et la direction des allées, on tiendra compte de la nature des lieux, de la position de l'eau, de la facilité dans sa distribution, de l'emplacement du puits d'arrosage, des fosses à fumier, des obstacles, fossés ou cressonnières, etc. ; lorsque le terrain, par sa disposition, permet d'effectuer un tracé régulier, on commence par le diviser en traçant l'allée principale, qui doit être d'une bonne largeur, $1^{m},50$, et cela, dans le sens de la pente du terrain ; on trace ensuite une autre allée transversale d'une largeur à peu près égale ; après quoi, on divise le terrain restant en carrés, variant de 10, 15 ou 20 mètres de longueur, sur autant de largeur, qu'on sépare par des allées de 1 mètre. Ces allées seront bordées de plantes utiles, oseille, thym, fraisiers, sarriette, etc.

On choisira l'endroit le mieux exposé et abrité à portée de l'habitation, afin d'y établir les couches à semis ; au contraire, on placera à distance les fosses à fumier, à cause des exhalaisons malsaines qui s'en dégagent, on en dérobera la vue peu agréable, en plantant autour des fosses des arbres verts, tels que : thuya, ligustrum, laurier-tin, etc.

Bien qu'en général le voisinage des arbres fruitiers soit nuisible aux cultures potagères, si le défoncement est assez profond, on plante deux cordons de pommiers ou poiriers, le long des allées principales ; ces arbres qu'il faut élever à une certaine hauteur du sol, pour qu'ils nuisent moins aux cultures, seront dressés et taillés chaque année ; il faut choisir

pour cela des variétés d'une vigueur moyenne et se mettant promptement à fruits[1].

III. Amendements. — Amender un terrain, c'est lui fournir les éléments dont il est dépourvu, c'est y introduire les substances améliorantes qui doivent en corriger la nature, pour le mettre en état de produire les végétaux qu'on a l'intention d'y cultiver. Il importe de ne procéder à un tel travail, qu'après avoir attentivement étudié le terrain, car c'est recomposer le sol ; lui donner ce qui lui manque et dans une proportion telle, qu'il résulte de l'amendement une amélioration et non la stérilité qui pourrait se produire, si l'on opérait mal; c'est enfin procurer de la consistance aux terres trop légères, et de la porosité aux terres fortes.

Les terres compactes, argileuses, seront amendées avec succès, en y ajoutant une proportion raisonnable de sable maigre, cependant dans certains sols trop argileux, le sable ne pouvant se combiner avec les autres éléments, et tendant sans cesse à traverser la couche végétale, il arrive au sous-sol sans avoir agi. On se sert dans ce cas avec avantage de débris de terre cuite concassée, des coquilles d'huîtres brisées, de la cendre de houille, etc. On a également conseillé de soumettre à la calcination la croûte superficielle de la couche arable : car, sous l'effet de la chaleur du feu, l'argile se fendille, se durcit et, par suite, produit le même effet que le gravier. Ce procédé est bon et praticable dans certaines contrées où les amendements d'autre nature, n'étant pas à portée, deviendraient fort cher.

Les terres légères qui, en été, deviennent généralement brûlantes, seront amendées avec des corps compacts, mais

[1] Voyez D. Bois, *Le petit Jardin*, Paris, 1889 (*Bibliothèque des connaissances utiles*).

d'une nature telle, qu'il puisse y avoir adhérence entre les deux parties, l'argile trop compacte ne produira qu'un amendement médiocre, les marnes argileuses seront préférables ; les terres de marais, les terres de fouilles ou de déblaiement, les boues de rivières, les vases des citernes produisent d'excellents effets sur ces terrains, car non seulement elles servent d'amendement, mais aussi d'engrais.

Les différents genres de marne que l'on peut employer sur presque tous les terrains « sauf les calcaires » produisent de bons amendements lorsqu'on sait en tirer parti, mais il ne faudrait pas en abuser, leur rôle n'étant pas celui d'engrais, la trop grande quantité serait nuisible. C'est ordinairement en automne qu'il faut conduire la marne sur le sol. On la dépose par tas ; les gelées et les pluies de l'hiver en commencent la délitation, et au printemps on l'étale, et on la mélange au sol. Dans la culture maraîchère, on se sert peu de ce genre d'amendement, qui est long et parfois coûteux.

IV. Chaulage. — Dans certains sols dépourvus de calcaire, le chaulage est une excellente opération qui en augmente considérablement la valeur et la fertilité, car non seulement la chaux est un bon amendement, mais elle détruit en même temps les insectes et les mauvaises herbes, elle favorise la décomposition des débris végétaux ou animaux renfermés dans le sol.

Tous les terrains, sans que cela dépende de leur composition, s'accommodent plus ou moins bien des amendements calcaires, c'est pourquoi nous conseillons de faire quelques essais partiels avant d'opérer sur de grandes étendues.

On emploie de la chaux en pierre sortant du four, que l'on dispose par petits tas, éloignés les uns des autres de 5 à 7 mètres ; on les recouvre d'une couche de terre, d'environ 25 centimètres. Ils restent dans cet état une quinzaine de jours

et, lorsque la fusion est complète, on profite d'une belle journée pour la répandre et ensuite l'enterrer aussitôt, en la mélangeant bien avec le sol; le chaulage doit être renouvelé tous les cinq ans.

V. Drainage. — Les terrains trop humides sont impropres à toutes cultures, il est alors indispensable de les débarrasser de cet excès d'humidité. On y parvient par le drainage, qui consiste à écouler l'eau par conduits souterrains. A cet effet, on creuse des fossés d'environ 80 centimètres ou 1 mètre, larges de 60 ou 80 centimètres; on les espace de 5 à 15 mètres et plus, selon le degré d'humidité du sol où l'on se trouve. Dans ces fossés, on établit une suite de tuyaux, en terre cuite, en béton ou en ciment, on les place bout à bout, en ayant soin de bien recouvrir les joints avec des tessons de brique ou de tuile, du gros gravier ou de la pierre cassée, afin d'empêcher la terre de s'y introduire ; les tuyaux devront être assujettis au fur et à mesure qu'on les posera.

Dans certaines localités où la pierre est à portée, on peut remplacer les tuyaux par des conduits en forme de caniveaux, que l'on construit en disposant les moellons, ou bien encore en mettant, dans le fond des fossés, de la pierre brute. On y réserve le plus possible de cavités, on les recouvre ensuite avec du gravier, du mâchefer, des cailloux, de la pierre concassée, etc. On peut également faire un bon drainage avec des branches d'arbres verts et résineux qu'on place régulièrement en ménageant des cavités ; le bois de pin est préférable à toute autre essence, en ce qu'il ne pourrit que très lentement en terre. Ce dernier procédé est fort usité dans le sud-ouest, principalement dans les Landes.

VI. Assainissement. — L'assainissement ou drainage extérieur consiste à écouler les eaux à ciel ouvert, par de larges fossés que l'on creuse plus ou moins profondément,

selon l'humidité du sol ; ces fossés seront dirigés dans le sens de la pente du terrain. Quand l'eau abonde et afin d'activer l'écoulement, on coupe les premiers fossés de fossés transversaux. Dans tous les cas, un fossé collecteur recevra le tout, déversant l'eau dans les parties les plus basses et, de préférence, dans un ruisseau.

CHAPITRE III

LABOURS DES TERRES

Labourer un terrain, c'est en remuer et en retourner la couche végétale, l'ameublir en divisant ses parties, afin de la rendre propre à recevoir de nouvelles cultures. En retournant la terre, on ramène à la surface les parties du dessous imprégnées des sels qui s'y sont précipités par suite de l'infiltration des eaux au travers des engrais.

Les labours se font en général à la bêche, à la fourche, et, dans certaines contrées, à la houe ou marre. Aujourd'hui, les labours à la bêche sont les seuls pratiqués par les maraîchers des grands centres (Paris, Lyon, Marseille, etc.).

Dans les terres fortes, la fourche est parfois d'une grande utilité, même indispensable pour activer le travail, elle s'enfonce avec plus de facilité. On se sert pour cela de fourches très fortes, fabriquées spécialement pour cet usage.

Lorsqu'on laboure un terrain en vue de planter ou de semer immédiatement, on brise, on écrase le mieux possible les mottes, afin que les racines des plantes puissent aisément y pénétrer et s'y adapter. Ces labours doivent être plus ou moins profonds, selon les plantes que l'on se propose d'y cul-

tiver, car les plantes à racines pivotantes, s'enfonçant perpendiculairement dans le sol pour atteindre un développement normal, exigent des labours un peu profonds. Au contraire, les plantes à racines traçantes s'accommoderont d'un labour superficiel. Cependant, d'une manière générale, on devra, autant que possible, effectuer un bon labour à pleine bêche.

Les terres argilo-calcaires sont difficiles à travailler en été, en raison de leur extrême dureté, et parce qu'elles ne forment plus alors qu'une masse compacte et tenace. Dans ces sortes de terres, lorsque l'irrigation est possible, on remédie à cette dureté en y conduisant l'eau, qu'on laisse séjourner quelques heures ; deux jours après, lorsque le sol est ressuyé, on laboure ; mais si l'irrigation n'est pas possible, la bêche étant impuissante à diviser les parties, on donne au préalable un défonçage avec la houe ; puis on laboure à la bêche en brisant les mottes.

En hiver, les terres fortes exigent peu de labours ; après la récolte enlevée, on donne un bêchage grossier en conservant le plus de mottes possible. C'est en été que ces terres doivent être fréquemment labourées, afin que la chaleur y pénètre plus aisément, et leur enlève l'humidité qu'elles contiennent. Ce procédé ne s'applique guère à la culture potagère, car on n'ira jamais choisir une terre forte en vue d'une culture commerciale.

Les terres légères, sablonneuses, sèches de leur nature conservent longtemps leur ameublissement et demandent moins de labours que les terres fortes. C'est principalement en hiver que des labours profonds leur seront profitables, car les pluies et les gelées y corrigeront, en les imprégnant, le défaut d'humidité. En été, on choisira de préférence un jour pluvieux ou sombre pour exécuter les labours, binages, sarclages fréquents qu'exige ce genre de sol.

Dans les terres trop humides, où l'eau séjourne en hiver, il est d'usage, dès l'approche des grandes pluies, de bêcher le terrain qui est libre en forme de gros sillons ou ados, et de le laisser passer l'hiver en cet état, jusqu'au moment où il est possible d'y pénétrer et d'enfouir les engrais.

Lorsqu'un terrain d'une certaine superficie se présente à bêcher, on doit rechercher le moyen le plus expéditif afin de diminuer la main-d'œuvre ; pour cela on opère de la manière suivante. On divise d'abord le terrain en autant de planches qu'on jugera nécessaire, et au pair, on ouvre ensuite une tranchée d'un bon fer de bêche, on dépose la terre avec la brouette sur le bout de planche où l'on devra terminer. En bêchant, on retourne et l'on égalise la surface du sol. On enterre plus ou moins profondément les engrais, selon le genre de plantes que l'on se propose d'y mettre. Avant d'arriver au bout de cette première planche, on se porte du côté opposé à la seconde, afin de l'entamer en conservant toujours la surface uniforme et la jauge égale; ce moyen est le mieux apprécié et le plus expéditif.

Dans un jardin maraîcher, la culture est tellement intensive qu'il n'est pas possible de déterminer l'époque des labours que l'on fait en tout temps, à mesure qu'une planche se vide : on laboure, on fume et on plante immédiatement. Dans un potager bien tenu, on ne doit jamais voir des carrés libres. C'est surtout pour la culture bourgeoise et d'établissement public que s'appliquent ces conseils.

CHAPITRE IV

TRAVAUX SECONDAIRES

I. Dressage, Tracé des planches. — Le labour fini, si le bord des carrés n'est pas délimité par une bordure, on le tire au cordeau, puis on divise le sol en planches larges de 1^m,25 à 1^m,40 et plus, selon le genre de plantes qu'on veut semer. On trace les sentiers de partage en étendant bien droit le cordeau, que l'on maintient entre les deux pieds, en marchant à petits pas ; on les écarte plus ou moins d'après la largeur que l'on veut donner aux sentiers. Pour les plantations de légumes, demandant un certain espace entre chaque sujet, on trace d'abord, avec le traçoir en fer ou un simple morceau de bois effilé, les deux lignes extérieures qui servent de guide pour tracer celle du centre, sans avoir besoin d'y replacer le cordeau. Avec un peu d'habitude, on arrive très bien à tracer droit; ainsi pour une planche où l'on voudra tracer sept lignes, on ne tendra le cordeau que pour celle du milieu et celle de chaque côté, c'est-à-dire pour trois lignes seulement. On opère ainsi les semis en rayons, à cette différence près que les lignes sont alors tracées avec la partie étroite de la binette, afin qu'elles aient un peu plus de profondeur. Pour le repiquage de certaines plantes, en été, et même des semis, il est d'usage dans les terrains secs de former des planches avec de grands rebords ; pour cela, on ramène la terre avec le râteau, dans les sentiers et sur les bords ; de cette façon, l'eau des arrosages profite mieux aux plantes, car elle ne se répand pas dans les sentiers.

II. Hersage. — Quel que soit le mode de semis ou le genre de plantation que l'on fasse, la préparation du sol est d'une importance capitale, pour la bonne réussite d'abord, et pour le coup d'œil ensuite ; on ne devra donc pas la négliger.

Après le dressage des planches, si la surface du terrain n'est pas propre à recevoir le semis, on y passe le râteau ou l'on herse, opération qui se fait, en promenant une fourche de long en large, d'avant en arrière sur le sol, afin de briser les mottes, d'ameublir la surface et d'y faire remonter les pierrailles ; on les ramène ensuite dans les sentiers avec le râteau, on les enlève à la brouette.

Après le semis, on herse de nouveau, afin cette fois de répartir les graines, de les mettre en contract avec le sol, et de les couvrir en quelque sorte; dans un sol léger cette opération suffit pour recouvrir les graines d'un petit volume. Aux environs de Paris, et dans les départements limitrophes, on emploie beaucoup ce système qui est très expéditif.

III. Sarclage. — Le sarclage consiste à extirper les mauvaises herbes qui naissent, parmi les jeunes semis ou plantations, et à les faire disparaître : pour les semis, on doit faire ce travail lorsqu'ils sont encore jeunes, afin de ne point trop les ébranler et les soulever. On les éclaircit en même temps s'il est nécessaire ; ce travail d'éclaircissage demande pour être bien fait une certaine habitude, pour savoir distinguer sans tâtonnement les plantes qu'il faut enlever. Les femmes sont en général plus aptes à ce travail que les hommes ; elles opèrent avec plus de dextérité. En été, lorsque la terre est sèche, on arrose au moins une heure avant de commencer à sarcler pour que les plantes et la surface du sol aient le temps de se ressuyer.

Il ne faut point opérer pendant les plus fortes chaleurs, les jeunes semis en souffriraient et se relèveraient difficile-

ment. On choisira autant que possible, les journées sombres ou pas trop chaudes, et si l'on ne peut opérer que le soir, surtout si l'étendue à sarcler n'est pas bien grande, ce sera préférable, car la nuit raffermit les plantes, et la fraîcheur les fait redresser. Quel que soit le moment où l'on opère, à moins qu'il ne tombe de la pluie, il faut, avant de quitter le travail, donner un bon arrosage aux parties sarclées.

IV. Binage. — Le binage est un labour superficiel qui a pour but d'ameublir la surface de la terre autour des plantes et de la rendre plus perméable aux influences atmosphériques et d'empêcher en même temps les mauvaises herbes d'y croître. Ce travail se fait avec l'outil appelé *binette* ou *serfouette*, et peut se faire en toute saison. On remue le sol à une profondeur variant de 8 centimètres à 12 centimètres, selon le genre de plantes qu'on bine. On évitera d'opérer lorsque la terre sera trop mouillée, on attendra également que la rosée du matin soit tombée; l'expérience a prouvé que, lorsque les plantes étaient complètement ressuyées, le binage leur était plus profitable. Dès que le sol commence à se durcir, on bine de nouveau, car plus la terre sera ameublie autour des plantes, mieux elles prospèreront.

V. Plombage. — Le plombage a pour but de mettre les graines en contact avec la terre : il se fait après le hersage à la fourche et après avoir passé le rateau, autant que possible, par un temps sec et principalement dans les sols légers; dans les terrains forts, il produirait de mauvais résultats.

Ce travail consiste à fouler le terrain, soit avec les pieds en marchant à petits pas, soit avec une batte, le dos d'une pelle creuse, ou même, dans certaines contrées, avec un petit rouleau à main. Cette opération devient nécessaire dans les sols trop légers; elle assure la réussite, en favorisant la germination.

CHAPITRE V

ENGRAIS ET FUMURES

Un terrain, bien que d'une nature fertile, serait promptement épuisé, si on ne lui rendait pas par les engrais les principes et les sels fertilisants qu'il a perdus par les cultures successives que l'on y a faites. Ce n'est donc que par ce moyen que l'on entretient et perpétue la fécondité du sol.

I. Engrais chimiques. — Il existe aujourd'hui une grande quantité d'engrais composés chimiquement, mais qui n'ont jamais donné de bien bons résultats et, par cela même, ne sont guère employés en culture maraîchère.

II. Fumiers et engrais naturel. — Les engrais les mieux connus et appréciés des jardiniers sont les fumiers pourris ou consommés; celui des chevaux, ânes ou mulets, et le plus apprécié, et, par conséquent, celui que l'on emploie le plus. A l'état frais, ces fumiers donnent une chaleur douce qui dure assez longtemps, et que l'on utilise en hiver pour la confection des couches, destinées aux plantations et aux semis de primeurs. Lorsque la décomposition est complète, le terreau qui en résulte forme la base des cultures ou couches.

Dans un potager, rien ne doit être perdu; tous les détritus des végétaux provenant de l'habillage des légumes, les herbes, les balayures, enfin tout ce qui est susceptible de se décomposer par la fermentation devra être réuni en tas; seuls, ces détritus ne formeraient qu'un engrais, non pas de nul effet, mais d'une trop lente efficacité; c'est pourquoi, il est préférable de les associer à d'autres fumiers d'animaux qui, tout en les bonifiant, en activent la fermentation.

Tous les terrains ne s'accommodent pas des mêmes engrais aussi devront-ils être répartis avec discernement, selon la nature et le besoin du sol.

Le *fumier des bêtes à cornes*, qui est gras et onctueux, convient aux terres légères et chaudes ; en les fertilisant, il leur donne la ténacité qui en lie les parties et y conserve une certaine humidité.

Le *fumier de porc*, qui est très froid, convient aussi à ces mêmes terrains.

Les *fumiers de chevaux*, *mulets* et *ânes*, à moitié pourris conviennent aux terres froides et humides, il les allégit en divisant les parties. Ce genre d'engrais est le plus répandu, il convient en général à toutes les terres, à condition de laisser la décomposition s'opérer selon la nature du sol auquel on le destine.

Les *fumiers de lapins* et *de moutons* sont très chauds et activent énormément la végétation.

La *fiente de pigeons* et *de poules*, autrement dit *colombine*, est l'engrais le plus puissant que l'on connaisse ; on ne devra l'employer qu'avec circonspection, car il est tellement chaud qu'il brûlerait les racines des plantes ; en le faisant tremper douze à quinze heures dans de l'eau, le purin qui en résulte est excellent pour activer la végétation des plantes potagères, principalement des cucurbitacées.

Les *matières fécales* sont des engrais très énergiques qui donnent toujours de bons résultats, mais qu'il faut employer avec discernement. Employées seules, elles brûleraient les plantes ; mélangées aux fumiers, elles produisent une fermentation très rapide, et, par suite, un engrais stimulant au plus haut degré dont toutes les plantes s'accommodent, les choux principalement.

Quel que soit le genre de fumier dont on se servira, nous

conseillons de ne point l'employer sortant de l'écurie; il faut le mettre en tas, quelques jours, pour que la fermentation et même la décomposition commencent à se produire. L'hiver, l'automne et le commencement du printemps sont les saisons les plus favorables à la fumure des terres; cependant, lorsqu'on fait de la culture intensive, on fume en toute saison lorsque le terrain est prêt, et à chaque culture nouvelle, pour ne pas épuiser le sol; encore il y a exception à cette règle, car les légumes-racines, tels que carottes, salsifis, ne s'accommodent pas ou s'accommodent mal des fumures récentes.

Dans nos excursions à travers la France, nous avons remarqué que, dans certaines contrées, notamment dans la Vienne, les Charentes, une partie de la Gironde, les cultivateurs ne savaient pas recueillir et disposer leurs engrais : au fur et à mesure que le fumier sort de l'écurie, on l'entasse inégalement dans un coin, dehors ou en plein air, exposé au soleil, à la pluie, à tout ce qui le dessèche et en détruit les principes solubles et volatils. Par ce procédé, la fermentation ne s'opère que très inégalement, il en résulte alors un mauvais engrais dépourvu de stimulant, et ne fertilisant qu'imparfaitement le sol; les cultivateurs qui traitent leurs engrais de cette façon n'ont jamais de bons résultats, il n'y a pas lieu de s'en étonner.

Pour avoir un bon engrais, il faut procéder autrement. On creuse des fosses plus ou moins profondes, selon les nécessités de l'exploitation, depuis 50 centimètres à 1 mètre et plus, larges de 2 à 3 mètres, longues de 4 ou 5 mètres; le fond des fosses est disposé en pente; dans la partie la plus basse, on réserve un trou d'une certaine largeur destiné à recevoir le purin que l'on retirera à mesure que le trou s'emplira pour le répartir sur divers carrés en culture. A

l'époque des chaleurs, on arrosera souvent les engrais en fermentation avec ce purin, pour en activer la décomposition.

Lorsque l'on pourra construire des fosses à fumier en maçonnerie, enduites de ciment à l'intérieur, on ne devra pas négliger de le faire, on y gagnera parce que les engrais liquides ne pourront plus s'échapper par l'infiltration; on peut aussi, ce qui est moins dispendieux, enduire le fond des fosses et même les parois avec de la terre glaise, dans laquelle on mettra un peu de chaux hydraulique.

Les *cendres de bois lessivées*, ou *charrées*, la *suie* et le *plâtre*, bien que n'étant pas considérés comme engrais propre, peuvent être employés comme de bons stimulants; ils influent sur la végétation en excitant les organes des plantes à puiser plus de nourriture dans la terre et dans l'atmosphère. On les répand sur les plantes, lorsqu'elles commencent à se développer, par un temps sec et chaud ; le plâtre est particulièrement bon pour les crucifères, navets, choux, etc.

La *plume de volaille* est un engrais très puissant qui n'est pas aussi répandu qu'il devrait l'être. Les maraîchers du Sud-Ouest, particulièrement ceux des environs de Bordeaux, l'emploient beaucoup. Il donne de très bons résultats, sur toutes les plantes potagères. Son effet est pour ainsi dire immédiat, mais de peu de durée, deux mois environ, ou soixante-dix jours suffisent à cet engrais pour donner tout ce qu'il lui est possible. On peut l'employer en toute saison et les résultats sont toujours excellents, de préférence cependant lorsque la végétation est active au printemps et pendant la belle saison. Les légumes foliacés, c'est-à-dire ceux dont les parties aériennes se mangent, tels que salade, choux, épinards, oseilles, etc., semblent mieux s'en accommoder que les légumes-racines.

Les jardiniers opèrent de plusieurs façons pour employer cet engrais. Si c'est un semis, c'est en bêchant le terrain, après avoir mis le fumier dans la jauge, qu'ils étendent par-dessus une couche de plumes, afin qu'elle se trouve environ à 5 centimètres du sol. Pour les plants repiqués, les choux, les tomates, etc., ils en mettent une poignée à chaque pied, en ouvrant un trou avec la houlette ou avec la main. Dans les contrées où les plantations se font à la houe, c'est en formant les rayons qu'il faut mettre la plume.

Autant que possible, n'employer cet engrais que lorsqu'il est frais, c'est-à-dire avant qu'il ait subi aucune espèce de fermentation.

III. Engrais liquides. — Tous les *jus de fumiers* ou *purins* produisent d'excellents engrais ; ils activent la végétation ; il faut les employer le matin ou le soir, surtout pendant les chaleurs. On veillera à ce que les feuilles des végétaux que l'on arrosera n'en soient pas trop saturées.

Les *matières fécales* fraîches, délayées dans dix fois leur volume, sont excellentes pour activer la végétation de toutes les plantes potagères ; n'aurait-on que cet engrais à sa disposition, on est toujours certain d'avoir de magnifiques résultats. Ne jamais l'employer sans que les plantes soient parfaitement reprises.

IV. Paillis. — Le paillis est du fumier court, plutôt sec que gras, que l'on emploie à couvrir les planches en culture pendant toute la belle saison, afin d'intercepter les rayons desséchants du soleil et d'empêcher la terre d'être battue par l'eau des arrosements.

Les semis se trouvent bien d'être recouverts d'un léger paillis : car, tout en conservant l'humidité, il empêche les graines d'être dérangées par les arrosements pendant leur germination ; on l'étend le plus régulièrement possible, en

divisant bien les molécules. C'est particulièrement aux terres sèches et brûlantes qu'il faut l'appliquer.

V. Terreau. — Le terreau est le résultat de la décomposition complète des fumiers, herbes, feuilles, etc., réduits à l'état de terre friable. Le terreau provenant des couches confectionnées avec des fumiers de chevaux est regardé comme le meilleur. On s'en sert pour recouvrir les semis de pleine terre dont la graine est fine, ce qui en protège et en assure la levée; on l'emploie aussi à charger les nouvelles couches pour la culture des primeurs, et à recouvrir les semis que l'on fait en pots.

Il est toujours bon d'avoir à sa disposition une assez grande quantité de ces terreaux.

CHAPITRE VI

MOYENS D'ACTIVER LA VÉGÉTATION DES PLANTES

I. Couches. — Les couches sont un puissant moyen indispensable pour activer la végétation de certaines plantes potagères; car une grande partie ne pouvant être semée en pleine terre, celle-ci n'étant pas encore suffisamment échauffée pour provoquer promptement la germination des graines, c'est par les couches que beaucoup de nos plantes cultivées commencent leur premier développement en hiver et achèvent ensuite leur végétation en pleine terre, lorsque la chaleur est suffisante.

Toute matière organique susceptible de déterminer une

certaine chaleur en fermentant peut être employée à la confection des couches. Les fumiers de chevaux tiennent le premier rang comme chaleur de longue durée ; celui des chevaux de travail est préférable, la paille est mieux brisée, mieux imprégnée que dans celui des chevaux de luxe. Ces fumiers donnent une chaleur très forte, on en modère l'action en les mélangeant à des fumiers recuits, des feuilles de charme, de chêne, de tilleul, etc., à de l'herbe ou de la mousse.

Employées seules, les feuilles fournissent une chaleur douce, faible, très bonne pour les couches tièdes.

La chaleur des couches dépend des matières que l'on emploie à leur construction et aussi de l'épaisseur qu'on leur donne ; plus la couche est épaisse, plus la chaleur est forte et de longue durée. Il importe donc de connaître le degré de chaleur que demandent les végétaux que l'on veut cultiver, afin de les placer dans les conditions qui peuvent le mieux favoriser leur développement.

Dans la culture maraîchère, on se sert de trois sortes de couches.

1° *Couches chaudes*. — On monte les couches chaudes de décembre en mars ; leurs dimensions varient selon la longueur et la largeur des coffres qu'on veut placer dessus ; leur épaisseur est proportionnée à la chaleur qu'exigent les plantes : elle varie entre 40 et 70 centimètres.

Avant de commencer à construire la couche, on mélange les fumiers, s'il est nécessaire, puis on trace les quatre côtés au moyen de cordeaux et de piquets, on prend ensuite le fumier par fourchées que l'on pose à plat, et cela, en allant à reculons ; on mélange les parties imprégnées avec les parties sèches. On les répartit également sur tous les points, afin de former un premier lit égal ; on appuie fortement chaque fourchée avec le dos de l'outil ; on ramène en dedans les

pailles qui débordent, afin de former un bord droit et solide. Ce premier lit étendu, on le foule en piétinant dessus, on arrose si le fumier est trop sec, puis on place un second lit, puis un troisième, jusqu'à la hauteur voulue, la surface doit être aussi plane que possible, on met quelques fourchées de fumier aux endroits creux. Si la couche est destinée à recevoir des cloches, on la borde; si au contraire on y place des coffres, on les met aussitôt le dernier lit placé, on étend une petite couche de fumier en dedans, on foule et on charge de terreau. On met les châssis, puis on couvre de paillassons pour aider la couche à jeter ses premiers feux, ce qui demande six ou huit jours.

Plusieurs cultivateurs des environs de Paris et du Nord montent leurs couches en une seule fois, ce qui est plus expéditif; mais, pour qu'elle soit uniforme, il faut une grande habitude et les résultats ne sont pas meilleurs que par le moyen que nous venons d'indiquer.

2° *Couches tièdes.* — Les couches tièdes se font de la même manière que les précédentes ; on emploie à leur confection des fumiers recuits ou ayant déjà servi, avec un peu de fumier frais pour donner du stimulant ; on y met aussi des feuilles, des herbes, etc. : tous ces ingrédients doivent être bien mélangés et suffisamment humectés.

Ces couches sont d'une grande utilité dans les mois de janvier, février, mars, pour y semer ou repiquer du céleri, des tomates, des piments, etc.

Quand une couche chaude est épuisée et qu'elle a produit à peu près tout l'effet qu'on en attendait, on peut encore l'utiliser, car le fumier n'étant pas encore consommé, on le remanie en le mélangeant avec la même précaution que la première fois; on y ajoute un peu de fumier neuf et on arrive à former une excellente couche tiède.

3° *Couches sourdes.* — Les couches sourdes diffèrent des précédentes, en ce qu'on les établit dans le sol, dans des tranchées préparées à cet effet ; elles se font de la même manière que les autres, et sont d'une grande utilité, pour repiquer les semis faits sur couches chaudes, et pour la plantation de certains genres de plantes.

Les fosses ou trous à melons, que l'on fait au printemps en pleine terre, ne sont que des couches sourdes.

D'après nos expériences, nous croyons que, lorsqu'on aura de bonne terre à sa disposition, on ne devra point négliger de la mélanger aux composts destinés aux cultures sur couches, après l'avoir bien tamisée ; ce mélange donne de la consistance, empêche la dessiccation trop vive, et les plantes s'y développent beaucoup mieux que dans les terreaux purs.

On place généralement les couches dans un endroit sain, et à bonne exposition, on leur tourne la face vers le midi, mais de telle sorte qu'elles puissent être atteintes, autant que possible, en hiver, par les rayons du soleil de l'est à l'ouest.

II. Réchauds. — En hiver, lorsqu'une couche commence à se refroidir, il faut la ranimer ; on y parvient à l'aide de réchauds, c'est-à-dire qu'on amoncelle, dans les sentiers et autour des coffres, du bon fumier frais ou des feuilles, qu'on foule fortement ; on les remanie souvent en y ajoutant chaque fois, pour combler les vides produits par le tassement.

III. Accot. — L'accot diffère du réchaud, en ce que, au lieu d'employer du fumier neuf, on se sert de feuilles, de vieux fumier, de la paille, de la fougère. Le but que l'on se propose, est d'empêcher le froid de pénétrer dans l'intérieur du coffre, il n'est donc pas nécessaire de les monter sur une grande épaisseur ; de 15 à 20 centimètres suffisent.

On amoncelle le tout autour des coffres jusqu'à leur hauteur totale, on maintient le bord extérieur droit, en plaçant

préalablement un bâti en lattes maintenues par de bons piquets solidement enfoncés en terre. Un accot dure tout un hiver, si on a le soin de recharger à mesure que le tassement s'opère.

IV. Border. — Les couches qui ne doivent pas recevoir de coffres doivent être bordées, afin d'empêcher le terreau que l'on placera dessus de s'ébouler. Il y a plusieurs manières de border une couche, soit avec de forts tampons de paille, soit des fumiers longs, légèrement tordus, qu'on fixe avec de longues chevilles en bois ou en fil de fer.

Certains cultivateurs bordent avec une grande planche qu'ils placent de côté sur le bord de la couche ; le terreau est ensuite ramené au pied et fortement tassé, la planche est soutenue par des chevilles en fil de fer fort, ou en bois ; c'est un bon moyen peu dispendieux.

V. Ados. — Les ados sont des plates-bandes, inclinées au midi, qu'on établit successivement en plein carré, ou le long d'un mur. Lorsque l'on a fait choix de l'emplacement, on procède ainsi : le sol une fois bien labouré, on trace des lignes plus ou moins éloignées suivant la largeur à donner aux ados, de 1^{m},50 à 2 mètres, puis avec la bêche on enlève la terre du devant pour recharger le derrière. On bat avec le dos de la pelle le haut qui forme glacis, pour y faire tenir la terre, ou mieux encore on la maintient par des planches, ce qui est préférable. L'inclinaison à donner aux ados est de 15 centimètres par mètre, on passe ensuite le rateau sur le tout, et on étend une certaine épaisseur de terreau.

Ce genre de travail est excellent, car avec cela on obtient une végétation plus hâtive que par la culture à plat et on est toujours sûr d'avoir de bons résultats ; c'est surtout pendant l'hiver et au printemps que les ados sont nécessaires.

Il n'y a guère qu'aux environs de Paris, dans le nord et l'est de la France que les ados sont utilisés avec succès ; dans

le Midi, ils ne donneraient de bons résultats que pendant l'hiver, au moment des plus grands froids.

CHAPITRE VII

MULTIPLICATION DES PLANTES POTAGÈRES

La *multiplication par graines* est le mode de reproduction le plus naturel, et, en même temps, celui qui donne les meilleurs résultats.

Presque toutes les plantes se multiplient par le semis, sauf quelques genres qui ne produisent pas de graines fertiles, tels qu'estragon, ciboulette.

Le choix de bonnes graines étant une des principales conditions de réussite, le cultivateur devra récolter lui-même la majeure partie des graines nécessaires à son exploitation, il devra élever et sélectionner avec soin tous ses porte-graines, pour que celles-ci soient conservées franches. Il faudra éloigner toutes les variétés ayant de l'analogie entre elles, pour empêcher le mélange des poussières fécondantes.

On ne devra recueillir les graines que lorsqu'elles seront bien mûres et non entièrement sèches; celles de quelques genres, comme la mâche, l'oseille, devront être cueillies avant d'être bien mûres. On achève de les faire sécher en les étendant sur de la toile.

Certains genres, comme l'épinard, le salsifis, qui ne mûrissent leurs graines que successivement, devront être visités tous les jours; à partir du moment où elles commenceront à jaunir, on les ramassera pour achever de les faire sécher à mi-ombre.

Les genres de plantes, dont les graines, quoique bien mûres, et même sèches, se détachent difficilement de leur réceptacle, tels que carotte, céleri, persil, choux, seront attachés par bottillons qu'on suspendra dans un grenier bien aéré, où les graines achèveront de mûrir et de sécher ; elles seront ensuite nettoyées et placées dans de petits sacs, à l'abri de l'humidité et étiquetées.

Beaucoup de graines, telles que l'oseille, le panais, ne conservent que peu de temps leur vertu germinative, et ne lèvent que la première année. Pour ne pas avoir de déception, on devra choisir des graines de la dernière récolte.

D'autres graines, au contraire, haricots, fèves, pois, etc., toutes les papilionacées en général, conservent longtemps leur faculté germinative ; leur longévité est même notablement accrue lorsqu'on les conserve dans leur silique ou cosse.

En résumé, toute graine conserve plus ou moins longtemps sa faculté germinative, selon le degré de perméabilité de son enveloppe, sa consistance et sa composition chimique. Toutes ces considérations ne doivent pas échapper au cultivateur, il doit connaître les différentes sortes de graines, être fixé sur leur durée germinative, et savoir le temps que doit mettre chaque plante à atteindre son complet développement, ce sont des connaissances que l'on acquiert rapidement, avec un peu d'attention, et surtout de pratique.

I. Semis de pleine terre. — Toutes les graines ne sauraient être semées dans les mêmes conditions, le semis doit être modifié selon la nature du sol, le climat, la grosseur ou la ténuité des graines. Elles doivent être d'autant moins enterrées qu'elles sont plus fines ; certains genres lèvent même sans qu'on ait besoin de les recouvrir : raiponce, pourpier, etc., il suffit de plomber légèrement le terrain, étendre un bon paillis et arroser souvent s'il fait chaud. Les graines d'un

volume moyen, épinards, carottes, radis, doivent être suffisamment recouvertes, les graines de haricots, pois, fèves, devront l'être davantage. Une graine, quelle qu'elle soit, doit être recouverte de deux fois son volume.

Les terres légères et meubles sont généralement propres à recevoir, presque en tout temps, toutes sortes de graines, car en raison de leur porosité, elles se prêtent mieux que d'autres à la germination, et par suite à la levée. Dans les terres fortes, beaucoup de graines ne lèveraient pas ou difficilement, si on ne les recouvrait pas de terre meuble ou de terreau léger.

Pour certains semis que l'on effectue pendant les chaleurs, si le terrain où on doit les mettre est sec, on fera bien de faire tremper la semence dans l'eau pendant quelques heures, afin de hâter la germination. Les haricots, radis, se prêtent bien à ce système. Cependant, nous ferons remarquer que bien des procédés ont été préconisés, sans qu'aucun ait donné un bon résultat. Laissons opérer la nature seule, et nous nous en trouverons mieux.

Il est préférable de semer un peu épais, car il est facile d'éclaircir ensuite, tandis que, si l'on fait le contraire, il n'est pas toujours facile de resemer ou de repiquer.

II. Semis a la volée. — Les semis à la volée sont les plus usités ; la plus grande partie de nos plantes potagères s'en accommodent parfaitement.

Lorsqu'on fait ce genre de semis dans un terrain divisé en planches, on n'opère que sur la moitié à la fois. On prend pour cela une poignée de graines de la main droite, et, par une suite rapide de mouvements du poignet, en effectuant un demi-cercle, on livre le passage à la graine en serrant ou écartant plus ou moins les doigts. On la suit des yeux à mesure qu'elle tombe, afin de la répartir uniformément.

On agit de même sur l'autre moitié de la planche, en évitant de répandre la graine sur la partie déjà semée, et dans le sentier.

Dans les terrains d'une grande étendue, les semis à la volée se font différemment. On prend une poignée de graines, et, par un mouvement du bras d'arrière en avant, en décrivant un léger demi-cercle, on les répand sur le sol; dans la grande culture, c'est ainsi que l'on opère.

Lorsqu'on fait des semis à la volée avec de la graine fine, il est d'usage chez beaucoup de jardiniers, afin de la mieux répartir, de la mélanger à du sable fin, à de la cendre de bois, à du terreau. Un bon semeur n'a pas besoin de recourir à cet expédient (sauf pour la raiponce), nous pouvons affirmer que nous avons toujours semé nos graines telles qu'elles se présentaient.

III. Semis en rayons ou en lignes. — Le terrain ameubli et bien uniforme, on trace parallèlement le nombre de rayons nécessaires, que l'on espacera selon le développement que réclament les plantes qu'on veut y semer ; la profondeur de ces rayons varie entre 4 et 6 centimètres. On dépose la graine au fond du rayon, en élevant la main de 15 centimètres au-dessus ; on fait faire au poignet un léger mouvement saccadé d'avant en arrière, dans le sens des rayons. On recouvre ensuite la graine en rabattant les bords avec le rateau.

Pour les semis en lignes et planches, il est d'usage de ne pas rabattre et de laisser dresser en bourrelets les côtés extérieurs des deux rayons extrêmes, afin que ce bourrelet, servant de cadre à la planche, en arrête la forme et retienne l'eau des arrosements.

Dans les terrains forts, il est parfois difficile de bien recouvrir les semis en rayons, il faut donc avoir recours aux ter-

reaux, ou à la terre tamisée, que l'on répartit le mieux possible dans le rayon ; on paille, s'il est nécessaire, et on arrose.

Pour tracer les lignes affectées aux semis, on se sert de la partie étroite de la binette, d'un morceau de bois pointu, d'un traçoir, etc.

Certains cultivateurs du Nord, pour les semis en lignes de graines fines, tracent avec les pieds deux rayons à la fois ; ils les écartent plus ou moins selon la distance à ménager entre chaque rayon. Ce procédé est expéditif, mais ne peut s'employer que dans des terrains légers et récemment labourés.

IV. Semis en touffes ou poquets. — Pour effectuer les semis en touffes, on peut tracer des rayons profonds comme pour les semis en lignes, et semer à distance voulue et en échiquier ; on recouvre en rabattant un des bords du rayon ; on peut également se servir de la houlette, du plantoir, de la main, si le terrain est léger. Toutefois, le mode le plus en usage est de creuser des trous avec la binette ou la houe, à des intervalles égaux et plus ou moins profonds, selon ce que l'on veut semer ; on recouvre en rejetant une partie de la terre, et au premier binage, lorsque les plantes seront un peu grandes, on achève d'égaliser le sol. Cette façon d'opérer convient particulièrement pour les plantations de pommes de terre ou toute autre semence d'un certain volume. Dans certaines contrées du Centre et de l'Ouest, c'est ainsi que l'on sème les haricots, en contre-plantation dans d'autres cultures.

V. Différentes façons de recouvrir les semis. — Il y a plusieurs façons de recouvrir les semis de pleine terre. Dans beaucoup de terrains, le hersage à la fourche bien appliqué suffit à la majeure partie des graines d'un petit volume. On se sert également du rateau, en enfonçant légè-

rement et rapidement les dents en terre, on le passe ensuite sur la surface pour l'aplanir.

Le système qui prédomine en France et qui donne de bons résultats dans les sols légers est celui-ci. Après le semis, on herse légèrement avec la fourche, on plombe s'il y a lieu; puis, avec la houe pleine ou fourchue, on enlève des sentiers une certaine quantité de terre qu'on rejette à droite et à gauche sur chaque moitié de planche; on le répartit le mieux possible, on y passe le rateau, puis on paille, s'il est nécessaire. Pour les semis de graines fines effectués dans les terrains compacts, on se sert, pour les recouvrir, de terreaux bien fins ou de terres tamisées, en tenant compte que les graines doivent être plus ou moins enterrées selon leur volume. On objectera que ce procédé n'est pas pratique sur de grandes étendues; cela est vrai, mais nous nous adressons aux amateurs, qui souvent ont des potagers dans de mauvais terrains. Un maraîcher, qui en fait son métier, n'ira pas choisir un terrain argileux pour le cultiver. Les jardiniers du Nord emploient beaucoup de terreaux, et la plus grande partie de leur culture est terreautée; c'est un bon procédé qui peut s'appliquer à tous les sols.

Dans le Midi, le terreautage est peu pratiqué ; on ne s'en sert pour ainsi dire point : les jardiniers disent qu'ils perdent leur temps; c'est une grosse erreur, car dans le cas contraire, ils obtiendraient de meilleurs résultats, malgré que la douceur du climat favorise les cultures.

VI. Semis sur couches. — Beaucoup de nos plantes potagères qui, dans un temps assez court, nous fournissent leurs produits et mûrissent leurs graines, ne donneraient que peu ou point, si l'on attendait que la terre soit suffisamment réchauffée pour effectuer les semis.

C'est au moyen de semis que l'on fait de bonne heure sur

couches chaudes, qu'on parvient à élever des sujets d'une certaine force ; on les met en place au moment où la terre est suffisamment réchauffée, époque qui coïncide avec celle où, sans le secours des couches, on ne pourrait qu'effectuer les semis.

Les semis sur couches diffèrent peu de ceux de pleine terre; on les fait en rayons ou à la volée; on plombe légèrement avec la main ou la batte, on recouvre de terreau léger, on arrose à la pomme fine. On doit surtout observer de ne pas semer avant que la couche ait jeté ses premiers feux. Malgré toutes les précautions, il arrive souvent que les semis s'étiolent; pour éviter cela, on devra donner le plus d'air possible, proportionnellement à la force des jeunes plantes; on maintient la terre dans une humidité modérée, et l'on ombre les plantes délicates pour éviter les coups de soleil.

CHAPITRE VIII

PLANTATION — REPIQUAGE

I. Repiquage de pleine terre en pépinière. — Le repiquage en pépinière est très avantageux à plusieurs plantes potagères qui ne peuvent être semées en place, telles que les *choux*, les *céleris*, etc.; il favorise l'émission des racines, et le développement extérieur de la plante; par le repiquage, on obtient des individus bien ramifiés, parfaitement constitués, dont la reprise est assurée lors de la mise en place. Les sujets que l'on soumet au repiquage doivent être choisis dans leur bas âge, lorsque les deux premières feuilles commencent à se développer; trop vieux, ils s'ac-

commoderaient mal de ces repiquages successifs et deviendraient moins beaux.

Il est nécessaire que le sol où doit s'effectuer le repiquage soit récemment labouré et ameubli. Si l'on repique pendant les chaleurs, on paillera légèrement, et l'on n'opérera que le soir; si les chaleurs sont très fortes, on ombre pendant les rois ou quatre jours qui suivent le repiquage.

Ce travail, sans être difficile, exige cependant du soin et de l'attention. D'abord, on doit l'exécuter promptement, et observer que le jeune plant soit en parfait contact avec le sol, sans trop de tassement, et le trou convenablement comblé en dessous. On veille aussi à ce que les racines ne soient, en aucune façon, rebroussées, ce qui produirait un fâcheux effet pour la reprise.

II. Plantation a demeure. — Lorsqu'un plant est assez développé, soit qu'il ait été repiqué en pépinière, soit qu'il ait été laissé sur la planche, on doit le planter à demeure; cette opération se fait comme celle que nous venons d'indiquer, avec cette différence que la distance des sujets entre eux est calculée selon leur propre développement. On plante généralement en échiquier ou quinconce, et, aussitôt la plantation faite, on arrose.

Dans certains sols secs et durs, en été, on donne une mouillure superficielle avant de repiquer, ce qui empêche la terre d'obstruer les trous, et contribue à la rapidité du travail.

Pour les plantations de *piments*, *aubergines*, *melons*, élevés sur couches, on conserve le plus possible des mottes aux racines; on creuse au préalable les trous avec la bêche ou la binette, et l'on se sert de la houlette pour faire la plantation.

Les sujets plantés de cette manière ne souffrent presque point de ce changement. Les plantations faites avec la hou-

lette sont préférables à toute autre; mais, ce moyen étant moins expéditif qu'avec le plantoir, on se sert plus communément de celui-ci. Pour les plantations effectuées pendant l'été, on devra choisir un jour sombre ou pluvieux; à défaut, on opère le soir; jamais dans la journée, car les rayons du soleil flétriraient les plantes et en retarderaient la reprise.

III. Déplantation. — La déplantation des sujets est également d'une grande importance; au lieu de les arracher avec force, au risque d'en briser presque toutes les radicelles, ce qui rend la reprise plus lente, on doit, si le sol est un peu dur, se servir du déplantoir, de la bêche, de la houlette ou de la fourche; on plonge l'outil profondément dans la terre qu'on soulève par grosses mottes, puis on retire les jeunes plants sans rompre les racines. Si le terrain est trop sec, on arrose quelques heures avant l'arrachage. Autant que possible, en arracher peu à la fois, pour éviter que les plants se flétrissent.

IV. Préparation des plants. — Beaucoup de jeunes plants, tels que fraisiers, poireaux, chicorées, céleris, etc., doivent subir, avant leur mise à demeure, une préparation qui consiste à retrancher la moitié des feuilles environ, ainsi qu'une partie des racines. Les chicorées et scaroles paraissent monter moins vite au printemps, si on a la précaution de leur trancher suffisamment le pivot. Cette préparation est utile, car elle favorise l'équilibre entre les parties aérienne et souterraine, c'est-à-dire entre la tige et la racine. Règle générale, toutes les plantes que l'on repique doivent avoir leur pivot tranché; elles se comportent mieux dans l'avenir. Le persil, par exemple, qui jusqu'à présent a été considéré comme devant être semé en place, donne de magnifiques produits, lorsqu'il est soumis au repiquage, et qu'on a, au préalable, coupé le pavot.

V. Repiquage sur couches. — Le repiquage sur couches diffère sensiblement de celui de pleine-terre. Les tomates, piments, aubergines, que l'on sème de bonne heure et très dru, sur un espace relativement restreint, doivent être repiqués lorsque les premières feuilles commencent à paraître ; la couche doit être convenablement préparée, et chargée de bon terreau ; le repiquage terminé, on arrose, on couvre de châssis que l'on tient fermés pendant quelques jours pour faciliter le redressement. On donne ensuite de l'air, en observant que les jeunes plants ne s'étiolent point, et qu'il n'y ait point surabondance d'humidité ; on ombre s'il est nécessaire.

CHAPITRE IX

ARROSEMENTS

I. Installation d'arrosage. — Les arrosements étant les agents actifs de la culture maraîchère, avoir l'eau à proximité et en abondance est un avantage important, surtout dans les sols susceptibles de souffrir de la sécheresse, d'autant plus que c'est pendant les chaleurs que les légumes ont le plus de valeur ; on devra donc étudier les moyens les plus avantageux de se procurer l'eau.

Dans certains sols où l'eau se trouve à des profondeurs moyennes, il est d'usage de creuser des puits, autant que possible dans la partie la plus haute ; on y installe une pompe, puis, à chaque coin de carré, on enterre des tonneaux cerclés en fer, dépassant de 25 ou 30 centimètres le niveau du sol ; on se sert généralement de barriques à pétrole ou à

huile. Dans le Sud-Ouest et le Midi, on se sert de puisottes en ciment qu'on fabrique sur place ou qu'on trouve toutes préparées chez certains fabricants.

On conduit l'eau par des tuyaux souterrains ou par des dalles en ciment, en bois, en fonte, en zinc ; l'eau passe d'un tonneau dans l'autre, jusqu'à l'extrémité du jardin. Ce moyen, bien que peu dispendieux, nécessite cependant un travail continu et pénible pour l'ouvrier chargé de faire fonctionner la pompe.

Il est préférable d'établir un manège qu'on fait mouvoir par un cheval pendant la durée des arrosements. Aujourd'hui, il y a peu de jardins maraîchers qui ne soient pas munis de manège et même de bassins collecteurs plus ou moins grands, selon la surface à arroser. Avec cela, l'arrosage est facile et expéditif.

Pour peu qu'ils soient élevés, on peut se servir de la lance, de l'arrosoir, et même irriguer par écoulement.

II. Différentes qualités des eaux. — Toutes les eaux n'ont pas les mêmes qualités, elles sont plus ou moins bonnes à l'arrosage, selon les substances dont elles sont chargées, et selon celles qui composent la terre qu'elles traversent.

L'*eau de puits*, si le puits est creusé dans des terrains calcaires, contient du carbonate de chaux ; elle est considérée comme la moins bonne pour l'arrosage, en raison des sels qu'elle tient en dissolution, et qui forment sur la surface une croûte qui empêche les plantes de jouir des influences atmosphériques, et entrave la végétation. Toutes les eaux de puits, pour être salutaires, doivent être exposées à l'air pendant quelques heures avant d'être employées. Celles qui sont amenées à la surface du sol par des pompes, ou tout autre moyen qui les remue suffisamment, peuvent être employées immédiatement, parce que leur pas-

sage dans les divers tuyaux les réchauffe en quelque sorte.

Les *eaux courantes des ruisseaux, rivières, chenaux*, etc., sont les meilleures pour l'arrosage ; elles sont d'autant meilleures que leur point d'origine est plus éloigné, et surtout si elles sont battues par les roues hydrauliques des usines. Ces eaux qui sont aérées et chaudes conviennent en général à l'arrosage de toutes les plantes potagères.

Les *eaux de pluie* sont reconnues comme les meilleures et les plus pures ; elles peuvent indifféremment être employées aux divers arrosages, pourvu toutefois qu'elles n'aient pas croupi trop longtemps.

Les *eaux stagnantes* des mares, citernes, viviers, etc., ne se renouvelant pas ou peu, deviennent, par la quantité innombrable des substances qui s'y putréfient, de véritables engrais liquides qu'il faut employer avec circonspection, sous peine de voir périr les plantes arrosées : car, en raison des matières grasses qu'elles contiennent, elles empêchent l'oxygène de l'air de pénétrer aux racines des plantes.

III. Époque des arrosements. — Il n'est guère possible de déterminer, le moment opportun et les circonstances dans lesquelles doivent se faire les arrosements appropriés à chaque genre de plantes. La nature du sol, l'altitude, l'exposition, les perturbations atmosphériques, etc., sont autant de causes qui empêchent d'en préciser l'époque.

On commence les arrosages de pleine terre en avril pour ne les terminer qu'en septembre.

Ceux qui se font depuis avril jusqu'à la fin de mai et ceux d'automne doivent être faits principalement le matin ou même dans la journée, car à cette époque, les nuits étant encore fraîches, les arrosements du soir maintiendraient les plantes dans une température trop froide, relativement à la chaleur du jour et ralentiraient leur accroissement.

Au contraire, depuis la fin de mai jusqu'en septembre, les arrosages seront de préférence faits le soir ou le matin de bonne heure, jamais dans la journée, à cause de la grande chaleur. Si c'est le matin, les plantes bénéficieront pendant toute la journée de l'arrosement. Si c'est le soir, l'évaporation ou l'absorption n'ayant plus lieu comme sous les rayons desséchants du soleil, les racines puiseront à leur aise les principes assimilables de l'eau qui leur a été donnée ; l'inverse se produit si l'on arrose pendant la grande chaleur : l'évaporation s'opère tellement vite qu'elle ne peut profiter aux plantes.

IV. Différentes manières d'arroser. — Toutes les plantes ne doivent pas être arrosées de la même façon.

Il en est qu'on ne doit arroser qu'avec beaucoup de soins, notamment les jeunes semis, ou les repiquages nouvellement effectués. On les arrose avec la *pomme*, dont les trous seront plus ou moins fins selon la force des sujets. Souvent un arrosage trop fort les couche et les mêle ensemble ; ils se relèvent difficilement.

Les semis faits sur couches ou sur plates-bandes terreautées seront arrosés avec des pommes dont les trous doivent être fins, car un arrosement trop fort éparpille le terreau, enterre trop certaines graines et découvre les autres, de sorte que la levée se trouve inégale et défectueuse.

Pour les arrosages en pleine terre des semis de carottes, salsifis, navets, pendant les grandes chaleurs, la surface du sol devient parfois tellement dure qu'un arrosage ne suffirait pas à l'humecter jusqu'aux racines, dans ce cas on donne un léger bassinage servant à humecter la surface du sol et à le préparer pour un second arrosage, l'eau par ce moyen se trouve bien répartie et n'est pas répandue inutilement dans les sentiers. Si, malgré cela, le terrain n'est pas suffisam-

ment imbibé, on arrose une troisième, même une quatrième fois, si cela devient nécessaire.

Dans les sols secs, en été, il faut arroser au préalable la surface avant de faire les plantations, on arrose ensuite chaque sujet aussitôt et on donne une bonne trempée générale.

Pour les plantes éloignées et déjà fortes, on les arrose avec le goulot, en prenant garde de ne pas les déraciner, on verse l'eau doucement et près du pied, et pour qu'elle ne s'étende pas trop, on fait autour de chaque sujet un petit bassin en forme d'entonnoir.

L'*arrosage à la lance* est bon, car alors on a de l'eau en quantité; mais, dans certains sols calcaires, la terre se tasse et durcit vite, il faut de fréquents binages pour en ameublir la surface; ce procédé est bon pour les jardins bourgeois, mais peu pratique pour les maraîchers.

V. Irrigation. — L'arrosage par irrigation ou imbibition est un excellent moyen pour activer la végétation des plantes pendant les fortes chaleurs de l'été, mais ce procédé n'est pas applicable dans tous les sols. La plupart des jardins du midi de la France, en Espagne, en Portugal, sont arrosés par irrigation. Le terrain est divisé par planches étroites, ou sillons, séparées par une rigole, l'eau est amenée successivement dans chacune d'elles, et, lorsqu'une planche paraît suffisamment arrosée, on la détourne dans la seconde, et ainsi de suite. Ce moyen est excellent, il donne toujours d'excellents résultats, on ne devra donc pas négliger de l'appliquer chaque fois qu'il sera possible.

Dans un jardin maraîcher, les divers arrosements doivent être conduits avec discernement et proportionnés de même, afin que chaque plante soit arrosée en temps opportun. Ces arrosements seront plus ou moins fréquents, selon l'intensité de la chaleur, le terrain, et le volume de la plante.

CHAPITRE X

ASSOLEMENTS ET CONTRE-PLANTATION

I. Assolements. — Dans la culture maraîchère, l'assolement est un des premiers éléments de succès ; par ce moyen on a toujours de beaux et magnifiques produits.

Assoler un terrain, c'est observer l'alternance dans les cultures, comme dans les fumures, afin qu'un même genre de plantes ne revienne que tous les trois ou quatre ans dans le même sol, car une plante placée plusieurs années de suite dans le même carré, bien que le terrain soit bien travaillé et fumé, ne peut donner une bonne récolte si le genre est épuisant. Dans ce cas, voici ce qui arrive : la première année la récolte est parfaite ; la seconde, il y aura diminution dans le produit ; la troisième, les sujets seront chétifs, rabougris, ligneux, dégénérés, abâtardis.

Il est donc important d'alterner les cultures, en faisant succéder les plantes épuisantes à celles qui ne le sont pas.

L'assolement qui paraît donner les meilleurs résultats et que nous avons toujours pratiqué est l'assolement de trois ans, avec couche la première année. On donne une fumure copieuse aux carrés compris dans la partie numéro 1 : on y plante des légumes demandant une bonne fumure ; l'autre partie reçoit également une fumure avec des terreaux décomposés ; la troisième partie, qui a été copieusement fumée l'année précédente, ne reçoit que des engrais liquides, purin, eaux d'égout, etc. Une fumure ainsi répartie n'est pas dispendieuse et donne d'aussi bons résultats qu'une fumure avec de grandes quantités d'engrais que l'on répartirait mal. Par

l'assolement bien compris on diminue l'emploi des engrais sans diminuer pour cela la fécondité du sol, au contraire on l'améliore. Toutes les plantes ne s'accommodent pas des mêmes engrais, et chaque genre puise dans le sol les principes qui lui sont propres, de telle sorte que ce qui n'a pu profiter à l'une est salutaire à l'autre ; celles à racines pivotantes s'accommodent mal des fumures récentes ; en les faisant succéder aux cultures ayant reçu une fumure copieuse l'année précédente (poireaux), elles s'en trouvent bien et poussent vigoureusement ; malgré cela, les paillis et les terreautages ne doivent pas être négligés.

Nous exclurons de cette catégorie tous les sols maigres et récemment en culture, ces terrains n'ont pas encore la fertilité voulue pour être assolés, ce n'est qu'au bout d'un certain nombre d'années de culture, en fumant tous les ans avec de bons engrais, qu'on peut commencer l'assolement.

II. Intensité des cultures, contre-plantation. — L'intensité des cultures dépend de l'assolement ; c'est par ce principe et par une contre-plantation bien comprise que certains maraîchers récoltent une énorme quantité de produits sur une étendue de terrain relativement restreinte.

Nous allons donner quelques exemples de la culture intensive, ou pour mieux dire de la contre-plantation.

Supposons une plate-bande bien exposée. Dans la seconde quinzaine de janvier, on prépare bien le terrain, puis on sème des radis à bout blanc, ou autres, on les recouvre avec soin ; on plante ensuite des laitues, élevées sous châssis : on peut même y planter de la romaine verte ; on y intercale quelques pommes de terre hâtives marjolin ou *early rose*, on récolte d'abord les radis, puis les laitues, ensuite les pommes de terre. — Vers la fin de février, on contre-plante des choux-fleurs dans les pommes de terre. La récolte de celles-ci étant

faite, on travaille bien les choux et on y resème des radis, des chicorées, des épinards, de l'oseille, etc., on herse à la fourche. On ne devra en aucun cas contre-planter une plante susceptible de nuire à celle en voie d'accroissement.

Dans un carré de choux-fleurs ou autre espèce d'été que l'on aura semé de très bonne heure à bonne exposition ou sur couche et que l'on met en place ordinairement vers le 20 mars, on alterne des romaines ou laitues de printemps ; avant de procéder à la plantation des choux et des romaines, on peut semer des radis ; la récolte des radis se fait la première, ensuite vient la romaine, puis les choux. La récolte des choux commençant à se faire, on laboure bien les parties du terrain libre, puis on sème des épinards ou du cerfeuil, même du pourpier. Quand la récolte des choux est complètement terminée, on plante à leur place de la chicorée, de la scarole, ou des poireaux.

On peut aussi dans un carré de romaines ou de chicorées de première saison, lorsqu'elles sont bonnes à prendre, enlever un rang sur trois, labourer ce rang et y planter des tomates. La récolte des romaines étant faite, on trace deux lignes de chaque côté des tomates, on y sème des épinards ou des radis, ou bien on plante des laitues d'été, en réservant toutefois un petit sentier pour l'arrosage. La récolte des tomates touchant à sa fin, on bêche les intervalles, puis on plante du poireau long, après toutefois avoir semé des radis. Sur la fin de l'hiver, avant que les poireaux soient complètement développés, comme il en faut toujours pour faire blanchir ou pour la vente, on arrache d'abord un rang sur trois ou quatre et on repique des choux bacalan.

Il est facile de varier les cultures et d'en tirer profit, cela dépend de l'intelligence du jardinier.

Mais autant ce procédé est bon et avantageux quand il est

bien dirigé, autant il devient onéreux s'il n'est pas bie compris, car la contre-plantation varie beaucoup et subit de nombreuses modifications, selon la nature des terres et leurs altitudes ; c'est surtout dans les sols légers et fertiles que l'on peut varier à l'infini les contre-plantations.

Nous avons remarqué de bons terrains fertiles, notamment dans la Charente et la Gironde, où la culture est encore à l'état de routine. La plupart de ces sols se trouvent entre les mains de vignerons ou de mauvais cultivateurs, lesquels par suite de l'insuffisance de méthode, le parti pris de ne travailler que d'après leur propre idée, réfutant tous les bons procédés, gagnent péniblement leur vie, là où, avec une culture moins routinière, plus intelligente et plus conforme à la science, ils pourraient y trouver une aisance relative. Mais ce qu'il y a de certain, c'est que, dans ce métier comme dans tout autre, on ne peut pas savoir si l'on n'a pas appris, et l'on ne devient habile que par plusieurs années de travail persévérant et soutenu, précédé d'un enseignement bien compris. Le meilleur apprentissage, c'est la pratique sous les yeux de parents ou de maîtres capables.

Elevé dans les jardins, au milieu des cultures, on en prend le goût, on hérite des traditions intelligentes, et, rompu de bonne heure à la pratique courante, on se trouve en état de la faire progresser plus tard, car l'horticulture maraîchère est un art, une science qui ne s'acquiert qu'aux prix d'efforts persévérants, d'études intelligentes et d'une expérience consommée.

III. Préjugés, routine. — Beaucoup de cultivateurs sont malheureusement trop enclins aux préjugés et à la routine, c'est une tradition qui, dans certaines contrées, se transmet de génération en génération, et qu'on observe toujours fidèlement.

C'est ainsi que beaucoup de maraîchers affirment que, pour réussir certains semis, il faut les faire le jour ou le lendemain de telle ou telle fête, suivre le cours de la lune, faire tremper les graines dans de l'eau de pluie, dans du vin vieux, semer en vieille lune pour que les plantes ne montent pas, etc. Erreur, erreur que tout cela, ce ne sont que préjugés, au-dessus desquels tout homme sensé doit savoir se mettre. L'astre lunaire n'influe en rien sur la réussite ; ce qu'il faut, c'est que le terrain soit convenablement préparé, puis faire le semis dans de bonnes conditions, on réussira toujours.

DEUXIÈME PARTIE

DESCRIPTION DES CULTURES

La description que nous allons donner de chaque genre de plantes est le fruit d'observations sérieuses et sûres ; presque toutes les variétés que nous mentionnons ont été cultivées, expérimentées et étudiées par nous.

Nous avons adopté la description par lettre alphabétique, ce qui vaut mieux que les classements botaniques par familles, qui ne sont compris que par les personnes déjà familiarisées avec cette science.

Outre l'origine, nous donnons la culture de pleine terre, sous ses diverses formes et appropriée à différents climats ; la culture de primeurs des plantes les plus usuelles ; la façon de récolter les graines, leur durée germinative ; les maladies et animaux nuisibles à chaque plante, et les moyens de les détruire ; les usages et les propriétés économiques et alimentaires des plantes.

ABSINTHE

Artemisia Absinthium L. Composées.

Indigène, vivace ; se multiplie de graines au printemps ou d'éclat ou touffes.

Employée comme assaisonnement et comme vermifuge.

AIL CULTIVÉ OU AIL ORDINAIRE (fig. 1).

Allium sativum L. Liliacées.

Origine. — Linné donne d'abord la Sicile comme la patrie de l'*Allium sativum ;* mais, plus tard, il ne donne pas d'origine. Plusieurs auteurs s'accordent à démentir les assertions de Linné, mais aucun ne donne pour certaine la patrie de l'ail. De Candolle prétend que l'ail a été trouvé à l'état spontané dans le désert des Kirghis de Soongarie dans l'Asie occidentale tempérée. Il est cultivé depuis plus de 2000 ans.



Fig. 1. — Ail commun.

Les Anglais le nomment *garlic*, les Allemands *Knoblauch*, les Basques *baratchouria*, les Bretons *quinen*, les Arabes *thoum*, les Chinois *suan*, l'Espagnol *aïo*, l'Italien *aglio*, etc.

Culture. — L'ail cultivé doit être classé au premier rang parmi les plantes potagères les plus rustiques. On le cultive dans toutes sortes de terres et de climats, la réussite est généralement satisfaisante.

Les sols qui paraissent le mieux convenir à sa culture sont les terres franches et de marais légèrement sablonneuses.

Les fumures récentes, faites avec des fumiers frais, paraissent être contraires à sa bonne culture, et disposent en parties les bulbes à *graisser*, c'est-à-dire qu'au lieu de former une tête arrondie au sommet la partie supérieure des gousses s'écarte, en crevant la pellicule qui les recouvre et ne présente plus aucune régularité dans la forme L'ail de cette

nature, bien que ne perdant aucune de ses qualités, est déprécié par les consommateurs.

L'ail cultivé longtemps dans le même terrain diminue peu à peu de volume, et ne produit plus que des bulbes de la grosseur d'une noix, formés d'une dizaine de gousses.

Il faut de temps en temps planter l'ail dans des terres de natures diverses et en renouveler la semence.

L'époque la plus favorable pour la plantation est depuis le 20 octobre jusqu'au 20 novembre ; on peut continuer jusqu'en mars, mais les dernières plantations ne produisent que des bulbes ronds, parfois assez gros, très appréciés sur les marchés, mais peu rémunérateurs pour le jardinier.

Pour avoir de bonne heure de l'ail vert, qu'on appelle *aillet*, on peut commencer à planter les gousses en septembre, et très épais, à 8 centimètres sur la ligne et 15 entre les rangs ; on plante profond pour avoir beaucoup de blanc.

Pour faire une bonne plantation d'ail, il est de toute nécessité que le terrain soit au préalable bien labouré à la bêche. On fume avec un engrais bien consommé, puis on trace des planches larges de 1^{m},10, qu'on divise en cinq rayons ; on ménage un sentier de 40 centimètres, puis on plante, on prend la gousse entre le pouce et l'index et on l'enfonce perpendiculairement à 3 ou 4 centimètres dans le sol, on passe ensuite le râteau qui achève de la recouvrir.

Dans certaines contrées, notamment dans l'Ouest, on plante l'ail à la houe plate ou fourchue, appelée *pic*, dans le pays. Avec cet outil, le maraîcher fait des petits rayons moyens ; les gousses sont placées à quelqués centimètres au-dessus du fond du rayon ; on les enfonce légèrement pour les maintenir ; en formant le second rayon, on couvre le premier, et ainsi de suite. Dans le septième, on ne met pas de gousses, afin de

former le sentier, mais on y plante des choux d'York, des scaroles, des laitues, etc.

Avant de procéder à laplantation, on met, de côté toutes les petites gousses qu'on plante à part, soit pour les besoins du ménage, soit pour la vente en vert ; on les dispose alors à peu de distance les unes des autres et on les enfonce un peu profondément pour qu'il y ait beaucoup de blanc ; on peut même les butter.

Lorsque les plantations auront atteint 10 ou 12 centimètres de haut, on donne un premier binage léger ; un mois après, on donne un second binage un peu profond ; puis vers la mi-avril ou dans les premiers jours de mai, on en donne un troisième, mais alors assez profondément pour pouvoir planter, entre chaque rang d'ail, des laitues, de la romaine, des choux. On peut y semer des haricots, radis, navets, etc., ou toutes autres plantes dont les racines s'enfoncent peu dans le sol.

Lorsque les fanes commencent à changer de couleur, il est d'usage, dans certaines contrées du Sud-Ouest, de les nouer, on prétend qu'en opérant ainsi les têtes grossissent davantage. Cette opération, qui n'est qu'une vieille routine, ne produit aucun effet, et cela n'augmente en aucune façon la grosseur des bulbes.

On arrache l'ail, lorsque les fanes commencent à jaunir ; dans nos contrées de l'Ouest et du Sud-Ouest, c'est ordinairement dans la seconde quinzaine de juin, premiers jours de juillet. On choisit pour cela une belle journée chaude.

Dans les sols légers, l'arrachage se fait assez bien à la main, en tirant sur les fanes ; mais, dans les terrains forts et compacts, on se sert de la binette ou d'une petite houe. On étend les bulbes aussi régulièrement que possible dans les allées ou sur les bords des carrés ; on les dispose par ran-

gées égales ; on les laisse ainsi quelques jours, puis on les retourne en sens inverse. Après ce remaniement, une journée suffit pour achever de les mûrir, c'est alors qu'il faut les rentrer. Ce travail doit se faire le matin : car, la fraîcheur de la nuit ayant humecté les fanes, on risque moins de les briser. On étale cet ail dans un grenier ou sous un hangar ; on peut même en faire des bottes inégales que l'on attache deux par deux, et que l'on suspend dans cet état. Ils achèvent de mûrir et de sécher, et pendant les jours de mauvais temps, on s'occupe à les nettoyer, les compter, et en faire des bottes tressées pour la vente.

Variétés. — Il y a deux variétés d'ail ordinaire parfaitement distinctes l'un de l'autre.

Ail rose hâtif ou ail noir. — Les gousses sont larges, épaisses, peu allongées, obtuses et bien cintrées ; la pellicule enveloppant la chair est rose pâle, parfois grisâtre ; cette variété résiste mieux à l'humidité que la suivante, et convient dans les marais où elle atteint de fortes dimensions. C'est une variété productive et très appréciée ; c'est la plus répandue.

Ail blanc tardif. — Variété très précieuse à cause de sa lenteur à pousser ; s'il est bien récolté à point, on peut le conserver de douze à treize mois. Les gousses sont allongées pointues, peu cintrées et rarement bien grosses ; les fanes sont plus allongées et plus grêles que dans la précédente variété, les feuilles plus nombreuses ; c'est une excellente espèce.

Graines. — L'ail ordinaire n'a jamais produit de graines sous notre climat.

Maladies, Animaux nuisibles. — Peu de maladies attaquent l'ail. Quelquefois, cependant, cela provient des engrais et de la nature du sol, quelques têtes pourrissent, elles sont atteintes du *Rhizoctonia allii*. Il n'y a rien à faire à cette

maladie, due au développement d'un champignon parasitaire qui prend naissance à la base des gousses, entre les pellicules, sous forme de petits filaments blancs très nombreux ; par suite ils les décomposent, et le tout exhale une odeur putride.

Quelquefois les fanes sont atteintes de l'*uredo* ou *rouille*, mais cette maladie est inoffensive.

Aucun animal n'attaque l'ail, si ce n'est les limaces et escargots qui, lorsqu'ils sont très jeunes, en dévorent quelques pieds, mais rarement.

Usages. — L'ail sert en cuisine à relever le goût des mets, c'est un condiment énergique. Dans le Midi, les habitants le mangent cru avec le pain, qu'ils arrosent d'huile, et en font une grande consommation. Dans le Nord, au contraire, les habitants en emploient peu. On le confit au vinaigre, comme les cornichons.

Pilé et mélangé à l'huile et au jaune d'œuf, sel et poivre, il constitue l'*aïoli* des Marseillais et sert à masquer les viandes froides.

L'emploi journalier de l'ail cru, en raison de sa saveur âcre et piquante, peut déterminer des maladies d'estomac.

Son suc très visqueux sert de lut pour coller les morceaux de porcelaine cassée.

AIL D'ESPAGNE, ROCAMBOLE

Allium Scorodoprasum Lin. Liliacées.

Origine. — On ne sait pas au juste où la plante croît à l'état spontané : elle croît aux environs de Paris, d'après Cosson et Germain ; dans l'est de la France, d'après Grenier et Godron ; dans les Alpes-Maritimes, d'après MM. Burnat et Ledebourt. Elle croît également en Russie, depuis la Finlande

jusqu'en Crimée. Elle n'est pas spontanée en Espagne, comme pourrait le faire croire son nom.

Culture. — La rocambole est une plante vivace, qui diffère de l'ail commun par ses bulbes qui deviennent plus volumineux et par ses tiges qui montent chaque année, et qui portent à leur extrémité une quantité de petite bulbilles tenant lieu de graines ; pour la multiplication, l'emploi des gousses est préférable et plus rapide.

La culture de cette variété est la même que celle de l'ail commun, à cette différence qu'il est préférable de planter en janvier ou dans la première quinzaine de février, soit pour les bulbilles, soit pour les gousses. Quand on ne tient pas à récolter de bulbilles, on pince les tiges dès leur apparition.

Graines. — Les fleurs qui sont purpurines se changent en bulbilles, qui tiennent lieu de graines. Lorsque la tige qui les supporte commmence à jaunir, il est temps de les ramasser. On les étale dans un endroit bien aéré et sec, lorsqu'elles paraissent suffisamment mûres, on les recueille dans des boites ; elles se conservent un an.

Maladies, Animaux nuisibles. — Cette race est atteinte des mêmes maladies que l'ail ordinaire ; les insectes l'attaquent peu ou point.

Usages. — Bien que d'une saveur moins piquante que l'ail commun, son usage est le même.

AIL D'ORIENT

Allium Ampeloprasum L. Liliacées.

Origine. — L'ail d'Orient est considéré comme une variété de poireau sauvage. En effet, on retrouve dans cette plante beaucoup d'analogie avec celui-ci : même port, plus ample dans toutes ses parties, même saveur plus prononcée avec un

léger goût d'ail. Cette saveur est en quelque sorte répugnante, ce qui probablement est la cause qu'on le cultive peu.

Culture. — L'ail d'Orient se multiplie, soit par ses graines qu'on sème en janvier et février à bonne exposition : quand les jeunes plants ont atteint une grosseur convenable, on les met en place et on les traite comme le poireau ; soit par ses gousses qu'on met en terre à l'automne, en novembre, et qu'il faut traiter comme l'ail commun.

Pour avoir de belles têtes, il est préférable de ne les arracher que tous les deux ans.

Graines. — Cette variété monte à graine tous les ans, et il faut, pour avoir de bonne semence, la ramasser sur des plantes de deux ans ; elles se conservent bonnes pendant trois ans ; cependant, nous conseillons de semer des graines de l'année, s'il est possible.

Maladies, Animaux nuisibles. — L'ail d'Orient est quelquefois atteint, comme le poireau, par un ver qui ronge le cœur. Il n'y a qu'un remède à cela : c'est de couper les tiges au-dessous des ravages de l'insecte, et d'enfouir au loin les parties coupées. La rouille ou *uredo* l'atteint parfois, mais cette maladie n'est pas dangereuse.

Usages. — Les gousses peuvent être employées comme l'ail commun ; les fanes ou tiges vertes, comme le poireau.

ALKEKENGE, COQUERET COMESTIBLE

Physalis philadelphica Lamk.; *Physalis chenopodiifolia* Lam.; *Physalis atriplicifolia* Jacq.; *Physalis violacea* Carr.; *Physalis edulis* Sims. Solanées.

Origine. — D'après M. Bois, c'est en 1873 ou 1874 que sa réintroduction eut lieu par M. Balarce, alors ministre plénipotentiaire de la Confédération Argentine à Paris, qui envoya des graines à la Société d'acclimatation sous le nom

de *petite tomate du Mexique*. Cette plante fut étudiée par M. Bossin, qui lui donna le nom de *Physalis edulis*, déjà appliqué à une autre espèce.

En 1882, M. Carrière la trouva, sans indication d'origine, dans le jardin de la Société d'horticulture d'Étampes et la désigna sous le nom de *Physalis violacea*.

Culture. — On sème en mars, sous châssis, sur couches, chaude. On recouvre peu la graine, qui lève en quelques jours. Lorsque les jeunes plants ont développé leurs premières feuilles, on les repique sur une couche tiède, pour les faire ramifier et pousser le chevelu. En mai, on les arrache avec leurs mottes et on les met en place à 0,60 en tout sens, de préférence dans un sol récemment labouré et copieusement fumé.

Lorsque les plantes ont suffisamment poussé, on met un tuteur à chaque pied, afin d'attacher et de soutenir les nombreuses ramifications qui peuvent atteindre 1 mètre et plus de hauteur. On met un fort paillis autour des sujets et l'on arrose copieusement pendant tout l'été, on bine profondément et souvent, surtout au début.



Fig. 2. — Alkekenge : *fr*, fruit; *s*, moitié du calice enlevée.

Lorsque les tiges ont atteint le développement que l'on désire, on les pince.

Cette plante produit une grande quantité de petits fruits ronds (fig. 2), lisses, de couleur verdâtre d'abord, puis jaune clair à la maturité. Ces fruits, recouverts par le calice, qui est violacé auprès du pédoncule, doivent être cueillis lors-

qu'ils arrivent à son contact, sans cela le calice se crève par la partie supérieure et, en raison de la faiblesse du pédoncule, le fruit devenant lourd lorsqu'il est arrivé à cette grosseur, se détache facilement et tombe au moindre choc. Il est donc important d'y veiller journellement afin de les cueillir frais et en bon état.

Graines. — Pour récolter la graine, on choisit quelques beaux fruits bien mûrs, on les place dans un endroit chaud ; lorsqu'ils commencent à pourrir, on en sort les graines qu'il faut laver et faire sécher à l'ombre. Elles se conservent pendant huit ans. Nous savons par expérience que, lorsque cette plante a été cultivée dans un jardin, il est rare d'en perdre l'espèce ; il y a toujours quelques fruits qui tombent et dont les semences lèvent l'année suivante.

Maladies, Animaux nuisibles. — Nous ne connaissons pas de maladies particulières attaquant cette plante.

Les limaces et les escargots la dévorent quand elle est jeune.

Usages. — En France, on apprécie peu les diverses variétés de coqueret ; il n'y a guère que dans le Midi qu'on les mange crus.

Mais en Espagne, en Allemagne, en Suisse, on les voit sur les meilleures tables. Confits au vinaigre, à l'instar des cornichons, ils les remplacent ; c'est du reste le principal emploi que nous en avons fait faire dans l'établissement public où nous avons dirigé les cultures pendant quelques années ; les malades aimaient beaucoup ces fruits, et la plus grande partie les préféraient aux autres fruits confits au vinaigre.

On peut également en faire de très bonne confiture en choisissant des fruits absolument mûrs et en y ajoutant du sucre à poids égal, du citron, de l'écorce d'orange, de la vanille, etc.; faire réduire aux trois quarts.

ALKEKENGE OFFICINAL, COQUERET OFFICINAL

Physalis officinalis Mœnch.

Plante vivace indigène, que l'on rencontre à l'état spontané dans presque toute la France. C'est surtout dans les vignobles des environs de Cognac (Charente), que nous l'avons trouvée en abondance; en certains endroits, le sol en était couvert. Les paysans charentais n'aiment pas cette plante et la détruisent sans pitié; ils la désignent sous le nom de *coqurou*.

USAGES. — Nous avons connu plusieurs amateurs qui cultivaient le coqueret officinal pour la beauté de ses fruits qui, à la maturité, ont une couleur rouge de cerise; ces fruits qui se mangent dans certaines contrées sont généralement connus sous les noms de *cerise de Juif*, *cerise de Mahon*, *cerise d'hiver*, *mirabelle de Corse*, *coccigrolle*, *baguenaude*, *herbe à cloque*, *physalide*, etc., etc.

Mais c'est plutôt comme plante médicinale que cette espèce a son utilité. Les feuilles, les fleurs et les racines sont apéritives; les fruits sont diurétiques.

Dans certaines contrées de la France, on se sert des fruits pour colorer le beurre en rouge.

ANETH

Anethum graveolens L. Ombellifères.

Plante annuelle de l'Europe méridionale.

Semer en place au printemps.

Les graines servent à aromatiser les conserves de cornichons ou autres; les feuilles s'emploient comme le fenouil.

ANGÉLIQUE OFFICINALE (fig. 3).

Angelica Archangelica Lin. *Archangelica officinalis* Hoffmann.
Ombellifères.

Origine. — Originaire des Alpes, où elle croît à des altitudes peu élevées, et particulièrement aux endroits humides.



Fig. 3. — Angélique officinale.

Culture — Vivace ou plutôt trisannuelle dans nos cultures, l'angélique se plaît de préférence dans les sols profonds et frais, fumés avec de bons engrais puissants.

On sème depuis la seconde quinzaine de mars jusqu'en

juillet, en pépinière, en rayons. On recouvre suffisamment la graine avec de la terre bien meuble ou du terreau. On arrose copieusement quand le besoin se fait sentir, on éclaircit, on bine et on sarcle.

A l'automne ou au printemps suivant, on les met en place, en ligne à 10 centimètres en tous sens. On rogne un peu l'extrémité des feuilles sans endommager les racines. On arrose aussitôt la plantation faite ; quelques jours après, on bine profondément, autant que possible après une bonne pluie. On peut commencer à récolter des feuilles dès la seconde année.

A la troisième année, la plante monte à graine, et continue ainsi tous les ans. Aussi, il est d'usage de détruire les plantations arrivées à cet âge ; on prétend avec raison que les feuilles se développent beaucoup moins lorsque la plante monte à graine.

Une plantation d'angélique peut durer dix ans et plus, nous en connaissons qui ont dépassé cet âge, et qui cependant avec des soins donnent de très beaux produits.

C'est surtout dans les environs de Niort (Deux-Sèvres), et près de Clermont-Ferrand, en Auvergne, qu'on cultive l'angélique en grande culture pour l'exportation ; la Bohême également en cultive beaucoup.

En Auvergne, les cultivateurs mettent ordinairement 15.000 pieds à l'hectare, et ils récoltent de 11 à 12.000 kilos de tiges fraîches, plus les racines que l'on fait sécher, et même les feuilles qui se conservent bien, une fois desséchées ; c'est un produit très rémunérateur à la condition d'avoir à sa disposition de bons terrains profonds, humides et pouvant s'immerger au besoin.

Variétés. — L'angélique officinale n'a pas produit de sous-variétés proprement dites. Les variétés suivantes for-

ment des races distinctes que l'on ne cultive en Europe que dans les Jardins botaniques.

Angelica atro-purpurea Lin. — D'Amérique, où elle remplace notre angélique officinale, surtout aux États-Unis où elle est très estimée.

Angelica lucida Lin. — Également d'Amérique, où elle est très recherchée, surtout au Canada. Même propriété que l'angélique officinale.

Graines. — Ce n'est qu'à la troisième année que la plante monte à graines. Comme elles se détachent facilement de leur réceptacle, il est prudent de recueillir les ombelles au fur et à mesure qu'elles jaunissent; on les étend sur des linges à l'ombre, pour achever de les faire sécher. Elles se conservent d'un à deux ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Il n'y a guère de maladies qui attaquent l'angélique; quelquefois l'*uredo* ou rouille fait quelques victimes.

Les escargots, les limaces attaquent les plantes lorsqu'elles sont jeunes, encore paraissent-ils ne pas en être trop friands.

Les pucerons sont plus terribles, ils attaquent les hampes florales à leur naissance et ne les quittent qu'à leur mort, c'est-à-dire lorsqu'elles sont complètement sèches. Il n'y a qu'un moyen de les combattre, c'est de les asperger souvent avec de la nicotine réduite à 3 ou 4 degrés.

Usages. — La graine d'angélique qui est fortement aromatique est employée par les confiseurs pour en faire des liqueurs très appréciées.

Les pétioles et les tiges confites au sucre font des conserves très recherchées. On en fait même une liqueur spiritueuse connue sous le nom de *ratafia d'angélique*. Voici comment on la prépare : on fait macérer des tiges fraîches d'angélique et des amandes amères dans de l'eau-de-vie,

mêlant au produit du sirop de sucre et filtrant après quelques heures de repos.

On prétend que les Lapons mangent les feuilles, la racine et les graines.

On fait, avec les tiges une crème excellente, que l'on prépare de la manière suivante : on coupe en petits morceaux 250 grammes de tiges fraîches que l'on met infuser pendant six semaines dans 3 litres d'eau-de-vie additionnée de 4 grammes de cannelle, 2 clous de girofle, 6 grammes de muscade, et 1 kilogramme de sucre fondu dans trois quarts de litre d'eau. Cette liqueur est excellente pour l'estomac, et stimule la digestion.

Les tiges font également de très bonnes confitures : on coupe les tiges à la longueur voulue, on les jette dans l'eau presque bouillante ; puis on retire du feu et on laisse infuser pendant une heure, on enlève l'épiderme, autrement dit la la première peau. Ensuite, on les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient blanches et tendres, on les laisse égoutter, puis on les jette dans un sirop de sucre bouillant, à deux ou trois fois différentes. On laisse refroidir, le lendemain on fait bouillir de nouveau le sirop, on y remet les tiges, qu'on laisse douze heures, on les retire, puis on les fait sécher. On obtient 1 kilogramme de tiges confites avec 1^{kg},500 de tiges fraîches. Ces tiges confites servent beaucoup dans la pâtisserie et surtout dans la fabrication du pain d'épice.

Quant à la vraie *liqueur d'angélique*, voici sa formule :

Semences d'angélique	30 grammes
Tiges d'angélique récentes.	30 —
Amandes amères, émondées, concassées . . .	50 —
Sucre blanc	1^{kg},500
Alcool à 60°.	6 litres
Eau.	1 litre.

La racine, qui est la partie la plus active, est employée

dans beaucoup de préparations pharmaceutiques, notamment dans le *vin d'angélique*.

ANIS

Pimpinella Anisum L. Ombellifères.

Plante annuelle de l'Orient.

Semer au printemps, en place, à bonne exposition.

Les graines sont employées comme vermifuges ; et comme condiment, dans la fabrication des liqueurs, des dragées, etc.

ARMOISE

Artemisia vulgaris L. Composées.

Plante vivace indigène.

Se sème au printemps, en pépinière. On peut de même multiplier par la séparation des touffes.

Les feuilles sont quelquefois employées comme condiment ou en décoction.

ARROCHE DES JARDINS

Atriplex hortensis L. Chénopodées.

Origine. — Plante annuelle, originaire de l'Europe septentrionale et de la Sibérie. Cultivée depuis moins de deux mille ans, elle s'est naturalisée en Europe et dans certaines contrées de la France. Elle croît en abondance dans les jardins et les champs, principalement dans les terres rapportées, les décombres, les talus, où elle atteint parfois un développement considérable.

En France, on la connaît sous plusieurs noms ; les plus connus sont : *arrode*, *arronse*, *belle-dame*, *bonne-dame*, *érode*, *follette*, *irible*, *prude-femme*, *glorieuse*, *rouble*, *armol*, etc.

Culture. — L'arroche des jardins est peu difficile sur le choix du sol, elle réussit partout, pourvu que les engrais soient en abondance et le terrain suffisamment ameubli.

On la sème en place de préférence, depuis le mois de mars jusqu'en août, dans des rayons peu profonds, distants de 30 à 40 centimètres ; on sème clair et on recouvre légèrement ; et, si l'on opère pendant les chaleurs de l'été, on paille et l'on arrose abondamment.

Lorsque le jeune plant a développé ses trois ou quatre premières feuilles, on éclaircit et l'on repique s'il est nécessaire, puis on donne un premier binage léger ; cette opération doit se renouveler souvent ainsi que le sarclage.

Comme l'arroche monte rapidement à graine, il est bon de semer souvent, tous les vingt jours au moins, afin de n'en point manquer.

Cette plante gèle facilement, et les premiers froids la détruisent ; l'arroche verte est celle qui résiste le mieux.

Variétés. — On distingue quatre principales variétés d'arroches comestibles :

Arroche verte (Atriplex hortensis). — Espèce type à feuillage vert sombre, épais et gros, arrondi, à tige anguleuse et forte ; plante très vigoureuse, peu cultivée ; la blonde est préférable.

Arroche blonde (Atriplex hortensis lutea). — La meilleure et la plus communément cultivée, et, en général, très appréciée ; ce n'est qu'une variété de la précédente ; feuilles d'un vert jaune, très étoffées et grasses.

Arroche rouge (Atriplex rubra). — Tige et feuilles d'un beau rouge carmin. Cette couleur disparaît par la cuisson ; cependant, pour la lui enlever, il est bon de la faire bouillir dans une première eau. Moins estimée que la blonde.

Arroche rouge foncé (Atriplex ruberrima). — Les

tiges et les feuilles sont d'un beau rouge vif carminé. Cette variété est peu cultivée dans le potager. On doit plutôt la considérer comme une plante d'ornement, car elle produit un très bel effet, groupée en massifs.

Il est nécessaire que ces diverses variétés, quand on les cultive pour en récolter la graine, soient éloignées les unes des autres, car le croisement est rapide; les couleurs se ternissent.

Graines. — Les semis de première saison mûrissent leurs graines dans l'année. Ces graines se détachent de la plante avec une extrême facilité, et le moindre vent les emporte au loin. On devra, pour obvier à cet inconvénient, recueillir les montants avant que les graines soient entièrement mûres. Ces tiges ou montants seront suspendus dans un endroit abrité ; une fois secs, on détache les graines en les battant avec un petit bâton flexible, ou mieux encore en passant les tiges entre les deux mains. Elles se conservent bonnes pendant cinq ou six ans. Le gramme contient environ 250 graines.

Maladies, Animaux nuisibles. — L'arroche verte, parfois la blonde, est quelquefois atteinte d'une maladie analogue au blanc qui se développe sur les feuilles du rosier, c'est une espèce d'*oïdium*. Les feuilles atteintes sont arrêtées dans leur végétation, recourbées, recoquillées, crispées, et la plante devient rachitique et ne pousse plus. Cette maladie paraît se développer, sur des plantes souffreteuses, elle est heureusement assez rare. Il faut arracher au plus vite les pieds atteints, les jeter au loin ou les enterrer.

Il n'est peut-être pas une plante potagère, surtout étant jeune, dont les limaces et les escargots soient plus friands, ils dévorent même la racine. Il y a même des sols où il n'est guère possible de la cultiver. On devra détruire ces animaux par tous les moyens connus.

Usages. — L'arroche est employée en cuisine pour faire des potages aux herbes. On l'emploie comme l'épinard, et beaucoup de personnes la préfèrent à celui-ci. On la mélange à l'oseille pour en corriger l'acidité.

ARTICHAUT

Cynara Scolymus Lin. Composées.

Origine. — Plante vivace. D'après De Candolle, elle provient du *Cardon (Cynara Cardunculus)* que l'on trouve dans l'Europe méridionale, dans l'Afrique septentrionale, aux îles Canaries, Madère. D'ailleurs, dit-il, l'artichaut n'a pas été trouvé hors des jardins, et, comme la région de la Méditerranée, patrie de tous les *Cynaras*, a été explorée à fond, on peut affirmer qu'il n'existe nulle part spontané.

Culture. — L'artichaut se plaît de préférence dans les terrains profonds, bien fumés légèrement humides, les engrais liquides lui conviennent parfaitement.

On le multiplie par œilletons ou éclats de jeunes pieds, et par semis, ce dernier mode de propagation est moins usité et moins pratique que l'œilletonnage, car les sujets qui en proviennent, possèdent rarement les qualités des variétés dont ils sont sortis : la dégénérescence s'effectue facilement; cependant, dans un semis d'une certaine importance, il se trouve des sujets équivalant au type porte-graines. Ce moyen de propagation n'est bon que pour obtenir de nouvelles variétés, ou pour les pays où les œilletons ne se transporteraient pas.

On sème en février et mars dans des pots, sous châssis, sur couche tiède ; ou en avril, mai, en place. On prépare pour cela de petits trous d'une largeur de 20 à 30 centimè-

tres qu'on remplit de fumier, à moitié pourri, qu'on tasse bien. On recouvre avec de la bonne terre meuble, puis on sème cinq ou six graines par trou. On arrose aussitôt pour faciliter la germination, et quand les jeunes plants sont assez forts, on éclaircit, on en laisse trois dans chaque trou, on bine



Fig. 4. — Artichaut.

et l'on arrose. Les jeunes plants, semés en pots, seront mis en place dans les mêmes conditions.

Que l'on ait semé en place, en pots ou en pépinière, plusieurs pieds commencent en août, septembre, à porter des fruits ; on fait alors un choix judicieux des meilleures variétés en arrachant toutes les inférieures ; ce n'est guère que la seconde année cependant qu'il est plus facile de juger les variétés qu'on a obtenues ; celles que l'on conservera seront ensuite multipliées par l'œilletonnage.

C'est ordinairement vers la fin de mars, avril et mai, selon les climats, après avoir déchaussé les vieux pieds, c'est-à-dire les avoir débarrassés des mottes de terre ou de paille qui les entouraient pour les garantir de la gelée, qu'on procède à l'œilletonnage. On enlève tous les plus petits œilletons, pour ne conserver à chaque touffe que trois ou quatre des plus beaux pour la production.

Les plus beaux œilletons qu'on enlève et qu'on destine à de nouvelles plantations doivent être détachés de la souche avec soin. On conserve à chacun une portion de la vieille souche pour en faciliter la reprise ; avant de les planter on rafraîchit un peu la coupe avec le couteau, et on rogne l'extrémité des feuilles, on plante aussitôt l'œilletonnage, on met de côté, en pépinière une certaine quantité de plants, qui seront destinés à remplacer les manquants en juillet, août.

Il est une vieille routine, que beaucoup de maraîchers mettent en pratique, et qui consiste à replanter en septembre la base des tiges qui ont cessé de produire, autrement dit les *vieux trognons*. On plante en place, ou mieux en pépinière pour les replanter au printemps suivant. Par ce moyen, on obtient des sujets vigoureux et d'une reprise assurée, mais il faut avoir soin, en détachant les tiges, de leur conserver une bonne portion de la souche. Ce procédé est bon à imiter.

Quel que soit le mode de multiplication, il faut que le terrain destiné à la plantation soit récemment labouré profondément, et fumé copieusement. On plante au cordeau ou à la houe fourchue à 90 centimètres ou 1 mètre en tous sens, on met deux ou trois œilletons ensemble à 10 centimètres en forme de triangle. On les assujettit bien en tassant fortement la terre auprès des racines et l'on arrose pendant toute la belle saison ; les sarclages et binages seront fréquemment

renouvelés. Dans un jardin maraîcher, on plante rarement les artichauts seuls, on y intercale des *choux*, des *romaines*, et même de l'oignon blanc.

Lorsque les vieux pieds ont donné leur première récolte dans la seconde quinzaine de juillet, on coupe les tiges et on enlève les feuilles sèches. Ensuite on arrose copieusement ou l'on irrigue s'il est possible. Par ce moyen, on aura encore une demi-récolte en automne.

Après cette dernière récolte, les tiges qui ont produit sont également enlevées et, en novembre, on les butte en travaillant, de façon à former un fort cône de terre autour de chaque touffe, on tasse bien cette terre avec le dos de la bêche. Certains auteurs conseillent de les entourer de paille ou de fumier, excellent système, mais impraticable pour une grande quantité. Les artichauts buttés avec la terre passent les plus grands hivers sans souffrir, cette méthode n'est pratique que pour le nord, l'ouest et l'est et une partie du centre de la France; le Sud-Ouest depuis Bordeaux et le Midi n'ont pas besoin de cette précaution, l'artichaut gèle rarement dans ces contrées, cependant l'hiver de 1890-91 en a détruit quelques plantations.

Dans les derniers jours de mars ou commencement d'avril, si le temps paraît devoir être beau, on débutte, on fume et l'on donne un bon labour à la bêche afin de bien enfouir le fumier. On œilletonne ensuite en procédant comme nous l'avons indiqué plus haut.

Pour qu'une plantation d'artichauts puisse donner de beaux produits, il faut qu'elle soit renouvelée tous les quatre ans, cinq au plus. Cette opération doit se faire partiellement afin que la production soit échelonnée. Cette méthode si bien comprise est pratiquée par les jardiniers du nord de la France, ne l'est pas dans le Sud-Ouest, où, dans certaines

contrées, les plantations d'artichauts sont conservées dix et douze ans et même plus. Aussi, qu'arrive-t-il? les produits deviennent de plus en plus inférieurs en volume et, par suite, dépréciés et moins vendus sur nos marchés. On conseille, dans le but de faire grossir les fruits, de fendre la tige en quatre immédiatement au-dessous du réceptacle et d'y introduire deux morceaux de bois ou de roseau en croix. Ce système est employé par quelques cultivateurs de Perpignan qui obtiennent par ce moyen des artichauts énormes.

Variétés. — On connaît au moins quarante variétés d'artichauts qui tirent leur nom des localités où on les cultive le plus. Parmi les meilleures, nous citerons :

Artichaut gros vert de Laon. — Très gros, charnu, fertile demi-hâtif, écailles étalées au sommet. C'est l'espèce que l'on cultive le plus aux environs de Paris.

Artichaut camus de Bretagne. — Très gros, excessivement charnu, blanc, écailles très larges, plante très vigoureuse et productive, digne d'être recommandée.

Artichaut de Niort. — Très vigoureux, très productif, paraissant issu de la précédente variété dont il possède tous les caractères, très cultivé dans les Deux-Sèvres, le Poitou et une partie de l'Anjou.

Artichaut vert de Provence. — Très hâtif, de grosseur moyenne, très tendre, peu charnu, excellent pour manger à la poivrade. La plante est plus sensible aux froids que les variétés précédentes ; cultivée en grand dans le Midi et dans la région bordelaise, parmi les vignes.

Artichaut violet long ou artichaut gris. — Plante assez vigoureuse produisant des pommes allongées, lâches, à écailles peu serrées, très hâtive, c'est la variété, qui se cultive en grand dans les Pyrénées-Orientales et que l'on expédie presque toute l'année à Paris.

Artichaut violet. — Très hâtif, à petite pommes, très répandu dans les Charentes et en Espagne, très productif, excellent pour manger cru.

Artichaut de Macau (Gironde). — Selon nous, ce n'est qu'une variété du Camus de Bretagne, il est très estimé sur les marchés de Bordeaux. Vert assez gros, très tendre, écailles serrées et larges. La plante est vigoureuse et résiste assez au froid. Dans le Médoc, à Macau, on le cultive surtout parmi les vignes.

Artichaut de Saint-Laud oblong. — Pommes très grosses.

Artichaut cuivré de Bretagne. — Têtes rondes, violettes d'abord, puis prenant une teinte cuivrée, plante naine, écailles assez larges et pointues.

Artichaut de Roscoff. — *Artichaut sucré de Gênes.* — *Artichaut violet de Toscane.* — Très cultivé aux environs de Florence et en Sicile.

GRAINES. — Pour récolter la graine, on laisse monter le premier fruit, c'est-à-dire celui du centre, qui est toujours plus beau et mieux nourri que les autres qui lui succèdent. On ne doit le cueillir que lorsqu'il est bien mûr, presque sec. Les graines se conservent six années.

USAGES. — En faisant blanchir la base des pétioles à la manière des cardons, on peut les manger comme eux, car la saveur est à peu près la même. On peut aussi, lorsque les friuts ont atteint la moitié de leur grosseur, les coiffer d'un sac de toile épaisse, de paille ou de mousse, de façon à les tenir dans l'obscurité. Au bout de quelques jours, ce fruit devient blanc décoloré et peut être employé à divers usages culinaires ; il est d'un goût exquis.

On mange le réceptacle, soit cuit ou cru.

Les fleurs séchées, qu'on appelle vulgairement *foin*

ou *chardonnette*, sont employées pour faire cailler le lait.

Comme la plante est riche en tanin, les mégissiers s'en servent, ils emploient de préférence les capitules.

Les teinturiers utilisent quelquefois les feuilles en décoction. Les feuilles teignent en jaune d'or la laine traitée par le bismuth.

Les tiges brûlées donnent beaucoup de potasse.

ASPERGE

Asparagus officinalis Lin. Liliacées.

Origine. — Plante vivace, originaire du midi de l'Europe. Elle croît spontanément dans plusieurs contrées de la France, notamment dans les îles du Rhône et de la Loire.

L'asperge est cultivée de temps immémorial, et les Grecs considéraient l'asperge comme une friandise, les Romains la recherchaient avec une sorte de passion, ils estimaient surtout celle de Ravenne dont trois suffisaient, d'après Pline, pour faire le poids d'une livre.

C'est La Quintinie, jardinier en chef du potager de Versailles sous Louis XIV, qui a imaginé le moyen de faire pousser l'asperge sur couche en toute saison.

Culture. — Les terrains où l'asperge réussit le mieux sont ceux où le sable domine mélangé d'une notable quantité d'argile reposant sur un sous-sol sain, perméable, exempt de toute humidité stagnante.

On multiplie l'asperge en semant la graine depuis le 15 février jusqu'en avril, soit à la volée, par planches, ou mieux encore en rayons, que l'on espace de 0m,40. On recouvre les graines de 0m,04 ou 0m,05 de terre bien meuble ou de terreau léger, la levée s'opère ordinairement entre quinze et vingt jours; quelques semaines après, on éclaircit

les jeunes plants. On bine et on sarcle, plusieurs fois dans le courant de l'année, et on arrose pendant les chaleurs.

C'est après une année de semis que les jeunes griffes doivent être employées pour la plantation, car c'est à cet âge qu'elles auront le moins à souffrir de la transplantation, et

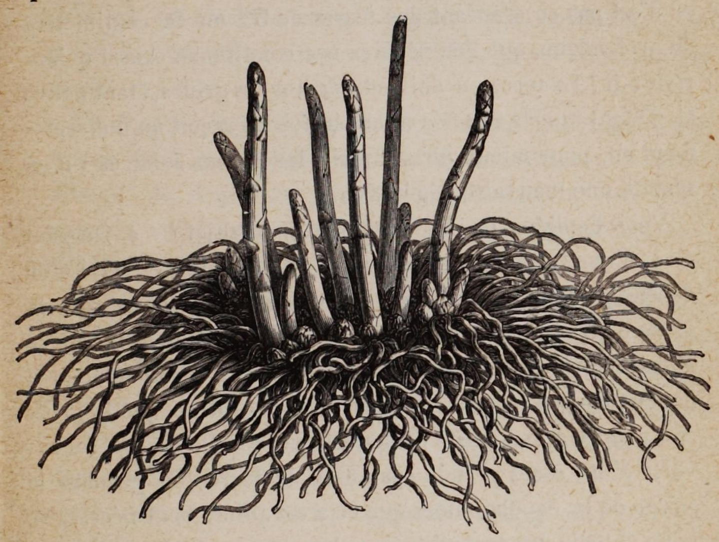


Fig. 5. — Plant d'asperge.

par cela même réussiront le mieux (fig. 5). Les griffes de deux ans sont encore très bonnes. Après ce délai, je ne conseillerai guère de planter, car plus âgées les griffes reprennent mal, on est obligé d'y revenir plusieurs fois pour avoir une plantation entière.

L'arrachage des griffes doit se faire avec soin, afin de ne point trop endommager les racines ; pour cela, on se sert d'une fourche ou d'une houe fourchue, mais il ne faut pas craindre d'ouvrir une bonne tranchée.

Dans beaucoup de contrées, les cultivateurs ont la mau-

vaise habitude de planter trop profond, d'où il résulte que les produits obtenus sont toujours inférieurs en tant que grosseur et en moins grande quantité. Car cette plante, comme toute autre, se plaît et réussit de préférence dans une terre suffisamment fumée, et surtout réchauffée par le soleil ; et ce n'est pas en creusant des fosses de 50 ou 60 centimètres de profondeur, que l'on réunira ces conditions. Aussi qu'arrive-t-il ? La terre où doivent végéter les griffes, étant neuve et n'étant jamais remuée ni amendée, ne reçoit qu'indirectement ou, pour mieux dire, jamais les rayons solaires ; il en résulte une mauvaise végétation.

Voici l'opinion de M. Vilmorin à ce sujet [1] : « On peut dire, d'une façon générale, que le grand point, et celui d'où dépend principalement le succès, est de ne pas soustraire la griffe d'asperge à l'influence de la chaleur, et de la placer en même temps dans un milieu où elle trouve en abondance la nourriture qui lui est nécessaire. Il faut donc que la griffe soit plantée à une petite profondeur, et qu'elle ne soit recouverte d'une assez grande épaisseur de terre que pendant la saison de la couche, alors que cela est absolument nécessaire pour obtenir des asperges d'une longueur suffisante. »

Il n'y a pas de règle spéciale pour la plantation de l'asperge ; on opère selon la disposition du terrain, soit en ligne isolée entre les joualles de vignes, comme cela se pratique souvent dans la Gironde ; en lignes le long des murs, soit en carrés, soit en planches.

Cette dernière méthode étant reconnue la plus pratique, et la plus généralement adoptée, nous allons la décrire.

Dans le courant de l'automne ou au commencement de l'hiver, on laboure profondément le terrain où l'on veut

[1] Vilmorin, *Les Plantes potagères.*

planter. Quand vient le moment de faire la plantation, c'est-à-dire en février et mars, et non en novembre, comme nous l'avons vu faire quelquefois, on commence par marquer l'emplacement que doit occuper chaque planche. Les planches de 1 mètre, destinées à recevoir les griffes, seront creusées de 15 à 20 centimètres de profondeur, pas davantage ; on rejette la terre dans l'espace de 1^{m},50, laissé libre pour le sentier.

Après avoir travaillé le fond des fosses, on y répand une couche de 5 centimètres de fumier bien consommé ou de terreau, de boues de rivières desséchées ou tout autre engrais ; on tasse en marchant dessus, on recouvre de 5 centimètres de terre meuble qu'on égalise.

On trace ensuite deux lignes à 25 centimètres des bords, soit 50 centimètres l'une de l'autre, puis on plante les griffes à 90 centimètres sur la ligne et en échiquier. Il est important, en les plaçant, de former une petite pyramide de terre sous chacune d'elles, pour donner aux racines la facilité de s'enfoncer et asseoir la griffe.

On tasse avec la main les jeunes racines pour les faire adhérer au sol, puis on recouvre de 4 ou 5 centimètres de terre meuble ; on nivelle le dessus, ainsi que les intervalles des planches qu'on utilise en y plantant des *romaines*, des *choux*, des *radis*, des *navets*, etc., mais on doit calculer le temps qu'il leur faut pour se développer, afin que les intervalles soient libres à l'époque où il faut charger ou décharger les planches, distribuer les engrais, etc.

Les autres soins à donner aux griffes pour cette première année consistent à sarcler et à biner fréquemment. En novembre ou décembre, on coupe les tiges à 13 ou 15 centimètres au-dessus du sol, puis on enlève la terre à quelques centimètres au-dessus du niveau de la griffe ; on étend sur

chaque planche une petite couche de fumier gras ou de bon terreau, et on laisse passer l'hiver dans cet état.

En mars de l'année suivante, on donne un bon labour soigneusement exécuté, afin de ne pas endommager les racines ; on y ajoute un peu d'engrais, et on enfouit le tout dans le sol ; on recharge d'une petite épaisseur de terre.

La plantation passe l'été dans cet état, recevant les mêmes soins que la première année, sarclage, binage, paillage, si cela est utile ; on arrose pendant les grandes chaleurs les pieds qui paraîtraient souffrir. Cependant la chaleur ne les fatigue guère que la première année.

A la troisième année, on fait les mêmes opérations, et, au printemps, on les butte plus fortement ; on étend sur toute la planche environ 25 centimètres de terre ; on nivelle la surface, ainsi que le fond des intervalles.

On peut alors commencer à faire une bonne petite récolte.

Mais ce n'est qu'à la quatrième année que l'on pourra faire une cueillette générale.

Par la suite, on donnera les mêmes soins de culture ; chaque année, on butte davantage, si l'on veut obtenir des asperges plus longues. Quant aux fumures, lorsque le terrain sera suffisamment amendé, on ne fumera plus que tous les deux ans ; dans ce cas, l'année où l'on ne fumera pas, on arrosera avec du purin ; c'est une très bonne opération qui active énormément la végétation.

Les plantations entre les vignes, comme cela se fait beaucoup dans le Sud-Ouest, notamment dans la Gironde, aux environs de Bazas, se pratiqnent de la même façon, à cette seule différence qu'il n'y a qu'un seul rang de griffes par joualle ; les autres soins sont exactement les mêmes.

Une plantation d'asperges bien conduite peut durer de quatorze à seize ans, en donnant de magnifiques produits.

Mais il faut se garder, quand on arrache les vieilles plantations, malgré le meilleur défoncement que l'on puisse faire, d'y planter de nouveau ; ce serait une mauvaise opération.

C'est lorsque le turion commence à paraître au-dessus du sol qu'il est temps de le cueillir. Cette opération doit se faire avec soin, afin de ne pas endommager ceux qui commencent à pousser. On se sert d'un outil spécial ayant la forme d'une gouge, que l'on glisse le plus perpendiculairement possible auprès de l'asperge que l'on veut couper ; arrivé à une certaine profondeur, on la coupe. Beaucoup de cultivateurs prétendent qu'il vaut mieux déchausser l'asperge avec la main ou une spatule en bois, et l'éclater à la base. C'est ainsi qu'opèrent beaucoup de bons cultivateurs d'Argenteuil.

Culture forcée. — On force l'asperge depuis octobre jusqu'en février, en pleine terre ou sur couches chaudes. En pleine terre, le forçage ne peut donner de bons résultats qu'autant que la plantation aura été faite dans cette intention. Les griffes doivent être beaucoup plus rapprochées, afin qu'il n'y ait pas de terrain perdu, à 30 ou 40 centimètres en tout, cela est suffisant. On met deux ou trois rangs par planche, selon la largeur des coffres qu'on veut placer dessus ; la plantation doit être régulière pour toutes les planches.

Ce n'est qu'à la quatrième année qu'on commence à forcer ; pour cela, on creuse, de chaque côté de la planche, des fossés larges de 50 centimètres, profonds de 40 centimètres, qu'on remplit de bon fumier de cheval sortant de l'écurie, et bien tassé ; en creusant, on rejette une partie de la terre sur la planche, on y place des coffres avec leurs panneaux, on forme un bon réchaud autour, qu'il faut souvent remanier et y ajouter chaque fois du fumier neuf.

Les planches qu'on aura forcées une première année ne pourront pas l'être la seconde ; cela compromettrait la

récolte et ruinerait les griffes. Ce n'est donc que tous les deux ans qu'on devra forcer la même planche.

La culture forcée sur couche chaude est plus facile, et donne de meilleurs résultats, plus prompts et moins dispendieux.

Mais il faut avoir à sa disposition une grande quantité de griffes, ce qui est facile en semant tous les ans quelques lignes. Le jeune plant de trois à cinq ans est le meilleur pour ce genre de culture.

Les vieilles griffes que l'on veut détruire donnent encore une bonne récolte. A la même époque que nous avons indiquée, on prépare de bonnes couches épaisses de 40 à 60 centimètres. On y place les coffres, on y ajoute un peu de fumier à l'intérieur qu'on foule bien avec les pieds, puis on recouvre de 5 ou 7 centimètres d'un bon mélange, mi-partie terre de potager, mi-partie terreau. On recouvre de châssis, et on laisse dans cet état jusqu'à ce que la couche ait jeté ses feux ; une semaine suffit. On y met ensuite les griffes qu'on dispose debout appuyées les unes aux autres, le collet à la même hauteur. On rogne un peu l'extrémité des racines trop longues, et avec une petite palette en bois, on y fait glisser la terre ; puis on arrose légèrement, et on recouvre le tout de 5 ou 6 centimètres de terreau et plus, selon que l'on veut des asperges longues et blanches. Certains cultivateurs recouvrent avec de la mousse, du son de bois, même du sable, etc.

Huit à douze jours après ces opérations, les turions commencent à paraître ; on les coupe à mesure de leur développement. Il faut veiller aux couches, y mettre des réchauds quand elles se refroidissent, couvrir de paillassons dans la journée, selon que l'on veut obtenir des asperges vertes ou blanches.

VARIÉTÉS. — On cultive plusieurs variétés qui tirent leur nom des localités où on les cultive en grand, mais en réalité, il n'y a que deux races principales : l'*asperge verte* et l'*asperge violette*.

Toutes celles que l'on désigne par les noms d'*asperges d'Ulm*, de *Besançon*, de *Pologne*, de *Marchienne*, de *Gand*, de *Vendôme*, de *Hollande*, de *Bazas*, d'*Argenteuil*, etc., sont issues de ces deux races ; toutes ces variétés sont améliorées par la culture, et ont certainement un mérite spécial et distinctif. Mais il en est de cette plante comme de beaucoup d'autres, telle variété donne de magnifiques produits dans certaines localités, et de très mauvais dans d'autres ; du reste, la généralité des plantes issues de semis sont sujettes à des variations parfois singulières.

Les cultivateurs d'Argenteuil, qui depuis longtemps cultivent cette plante, sont parvenus à force de sélections successives, à améliorer l'*asperge violette* d'une façon remarquable. Les variétés obtenues sont depuis longtemps reconnues les meilleures.

GRAINES. — Pour récolter la graine d'asperge, on choisit les plus belles pousses, lorsque la fécondation est opérée et que les ovaires renfermant les graines commencent à paraître ; on y met un tuteur, afin que le vent ne les casse pas ; puis, quand vient l'automne, après les premières gelées, on ramasse les ovaires qui ont pris une belle couleur rouge minium ; on les écrase dans l'eau, les graines se précipitent au fond, et les pellicules nagent à la surface ; il est donc facile de s'en débarrasser. On étend ensuite les graines sur des linges ou des planches, on les expose quelque peu au soleil, ou mieux dans un endroit bien aéré, dans un courant d'air où elles sèchent complètement. On les réunit alors dans de petits sacs de toile ou de papier. Elles se conser-

vent bonnes pendant deux ans, mais il est toujours préférable de semer la graine de l'année précédente.

Maladies, Animaux nuisibles. — Nous ne connaissons guère de maladie proprement dite qui attaque l'asperge. Quelquefois cependant, on rencontre des griffes qui pourrissent à l'automne ; cela est dû à la mauvaise constitution de la plante ou au terrain trop humide. Dans les sols humides, en automne, nous conseillons de ne pas couvrir de fumier à cette époque, on évitera ainsi cette maladie.

La limace, les escargots sont très friands des jeunes pousses d'asperge, qu'ils rongent, et parfois y font des trous, ce qui les détériore beaucoup. On devra donc détruire ces animaux par tous les moyens connus.

Le *criocère (Crioceris rubra)* de Geoffroy est le plus terrible ennemi de l'asperge. C'est un petit insecte rouge, tiqueté de petits points gris et blancs que l'on appelle *tigre de l'asperge*. Le criocère fait deux pontes, l'une au printemps l'autre au mois de juin et juillet. Après que la femelle est fécondée, elle se promène sur les tiges ; elle cherche un endroit pour y déposer ses œufs, chaque œuf sort du corps, enduit d'une matière propre à le coller. Au bout d'une quinzaine de jours, ces œufs sont éclos et donnent naissance à une multitude de larves, de couleur verdâtre, sales, qui dévorent les parties les plus tendres de l'asperge, c'est à l'état de larve que le criocère fait le plus grand dégât, en raison surtout du grand nombre.

Quand on s'aperçoit qu'un carré d'asperges est envahi par cet insecte, il faut essayer de le détruire. Pour cela, on prend un récipient étanche, dans lequel on aura mis un peu d'huile ; le récipient placé sous la plante, on secoue légèrement les tiges, et tous les insectes qui s'y trouvent y tombent ; l'huile les empêche de s'évader ; alors on les écrase.

Le *ver blanc* est également, dans certains sols, un terrible ennemi de l'asperge. Sa destruction est difficile, car il n'y a qu'un moyen, c'est de l'écraser. Tous les moyens que l'on a préconisés, comme cendre de chaux, jus de tabac, soufre ou autres ingrédients, n'ont jamais donné de bons résultats.

La taupe ne détruit pas l'asperge, mais elle exerce de grands ravages, en creusant des galeries souterraines qui mettent souvent les griffes à découvert. Le moyen de la détruire est facile, en plaçant des pièges en bois, dans les galeries fraîchement faites.

Usages. — En France, on mange les asperges blanches et on doit les cueillir juste au moment où elles apparaissent.

En Portugal et en Italie, on ne les mange qu'après les avoir laissé verdir, c'est-à-dire quand elles ont une longueur d'une douzaine de centimètres au-dessus du sol.

La racine d'asperge fait partie des cinq racines apéritives, on l'emploie souvent comme diurétique. Le principe actif des racines est l'*asparagine*.

Les jeunes pousses d'asperges, connues sous le nom de *pointes*, fournissent deux médicaments, le sirop et l'extrait de pointes d'asperges.

Les tiges servent, en Provence, pour filtrer le vin qui sort de la cuve.

On retire des baies d'asperges, par la fermentation et la distillation, un alcool très pur qui sert à faire d'excellente liqueur de table.

AUBERGINE ou MÉLONGÈNE

Solanum Melongena Lin. *Solanum esculentum* Dun. Solanées.

Origine. — Plante annuelle, originaire de l'Inde, appelée, selon les contrées, *Bringèle*, *Marignan*, *Mayenne*,

Béringène, *Bréhème*, *Mélanzanne*, *Œuf végétal*, *Pondeuse* et en patois gascon *Biédaze* ou *Viédaze*, etc.

Culture. — L'aubergine se multiplie de graines, qu'on sème sur couche depuis janvier jusqu'à la fin de mars. On recouvre la graine d'environ un centimètre de terreau léger et bien tamisé ; on arrose et on recouvre de panneaux ; on peut même les laisser dans l'obscurité pendant que la germination s'opère, en mettant des paillassons sur les panneaux. Ordinairement, c'est en quatre-vingts ou quatre-vingt-dix heures que la levée se fait. A partir de ce moment, on enlève les paillassons, on ombre pendant les coups de soleil et on donne graduellement de l'air pour empêcher le plant de s'allonger par trop.

Environ quatre semaines après le semis, les jeunes plants auront suffisamment développé leur deuxième feuille. On les repique sur une couche tiède qu'on aura préalablement préparée, et chargée de 10 centimètres d'un bon mélange de terreau et de terre franche. On les dispose à 4 ou 5 centimètres les uns des autres. Aussitôt le repiquage, on arrose et on les maintient étouffés pendant deux ou trois jours pour en faciliter la reprise. Ensuite, on donne de l'air chaque fois que la température le permet, et, vers le 20 avril, on peut enlever les panneaux, au moins dans le Sud-Ouest ; dans les contrées plus froides, il est préférable d'attendre le mois de mai, mais il faut donner beaucoup d'air.

L'aubergine réussit très bien, et de préférence aux expositions chaudes. On devra choisir dans le potager les carrés les mieux exposés pour l'y planter.

Dans une plate-bande bien abritée, le long d'un mur, elle réussit parfaitement, mais il faut des arrosages copieux en été, sans quoi on n'obtient que de petits fruits.

Ce n'est que dans la première quinzaine de mai qu'on

peut mettre l'aubergine en pleine terre. Avant cette époque, le sol n'étant pas suffisamment réchauffé, les jeunes plants souffrent et restent sans manifester aucune végétation.

Pour la mise en place, on opère de plusieurs façons. Quelques maraîchers préparent le terrain à l'avance, sèment des radis, laitues ou autres légumes, et, lorsque le moment est venu de mettre les aubergines en place, ils plantent parmi les autres cultures. La récolte de ces plantes se fait avant qu'elles aient pu nuire aux aubergines. Le meilleur mode de plantation consiste à bêcher et à fumer copieusement le sol qu'on divise ensuite par planches de 1^{m},10 de large. On trace trois rayons à chacune, en observant un sentier de 40 à 50 centimètres, puis on plante en échiquier à 40 ou 45 centimètres sur la ligne, avec la houlette, en conservant une bonne motte à chaque pied, ou avec un fort plantoir. On arrose aussitôt, et, quelques jours plus tard, on étend un bon paillis sur toutes les planches.

Les autres soins consistent en sarclages, binages et surtout en arrosages copieux pendant l'été ; les engrais liquides conviennent particulièrement à cette plante.

On rabat les ramifications les plus basses et on en laisse trois ou quatre des mieux placées qu'il faut pincer lorsqu'elles auront deux ou trois fleurs chacune. C'est la meilleure taille à leur faire, l'expérience nous l'a prouvé.

VARIÉTÉS. — On connaît plusieurs variétés :

Aubergine violette naine hâtive. — Plante basse, dépassant rarement 30 à 35 centimètres de hauteur, très ramifiée dès la base; fruit moyen d'un beau violet noir, très hâtif et d'excellente qualité.

Aubergine violette très hâtive. — Variété nouvelle, issue de la précédente, dont elle possède à peu près les carac-

tères; fruits plus petits et en quantité; convient particulièrement pour la culture hâtée et de primeurs.

Aubergine violette longue (fig. 6). — Excellente variété assez hâtive donnant de beaux et superbes fruits, très productive, la mieux appréciée sur les marchés.



Fig. 6. — Aubergine violette longue.

Aubergine violette ronde.— Variété très ancienne produisant de gros fruits allongés; tardive, mais très productive.

Aubergine noire de Pékin. — Ronde, de couleur violet foncé presque noir ainsi qu'une partie de la tige; demi hâtive, très productive et de bonne qualité.

Aubergine monstrueuse de New-York. — Variété améliorée de la ronde ancienne, produisant des fruits énormes; tardive et de médiocre qualité.

Il y a encore plusieurs autres variétés d'aubergines, mais que l'on doit plutôt considérer comme des plantes de collection que comme des variétés à cultiver pour en tirer profit.

Parmi les meilleures, nous citerons :

L'*Aubergine panachée de la Guadeloupe.* — Estimée des créoles;

L'*Aubergine blanche (Solanum ovigerum)*, ou *plante aux œufs.* — C'est plutôt une plante d'ornement, on la dit très malsaine.

L'*Aubergine jaune;* l'*Aubergine verte*, etc.

Graines. — Quelquefois, lorsque l'année est pluvieuse en automne, l'aubergine mûrit difficilement ses fruits. Aussi, lorsqu'on veut en récolter la graine, il faut choisir de bonne heure les plus beaux fruits qu'on laisse bien mûrir sur pied jusqu'aux premières gelées, puis on les cueille, et lorsqu'ils commencent à pourrir, on en sort la graine qu'il faut laver et faire sécher à l'ombre. Elle se conserve bonne pendant quatre ans. D'après Vilmorin, un gramme contient environ 250 graines.

Maladies, Animaux nuisibles. — Quelquefois quelques pieds se flétrissent et se dessèchent presque subitement : c'est le *blanc* ou *meunier*, maladie cryptogamique, très connue des maraîchers, qui attaque les racines et détruit la plante ; on n'a pas trouvé de remède efficace.

Quelquefois aussi l'*uredo* s'attaque aux feuilles et aux fruits et, sans détruire les plantations, porte un grand préjudice à la plante en arrêtant son développement. La bouillie bordelaise bien dosée est un excellent remède.

Les limaces et les escargots sont très friands des jeunes fruits qu'ils dévorent en partie en formant des arabesques bizarres sur la peau qu'ils semblent préférer à la chair. Il faut leur faire une chasse suivie afin de les détruire.

Usages. — L'aubergine est un aliment laxatif et peu nourrissant, on ne devrait l'employer que lorsque les fruits sont parfaitement mûrs, sans quoi ils pourraient incommoder par leur âcreté, à cause de la *solanine* qu'ils contiennent en assez grande quantité. Dans les pays méridionaux, on fait cuire l'aubergine sur le gril à petit feu, après l'avoir coupée par tranches. On l'imbibe peu à peu d'huile ou de beurre frais avec un peu de poivre et de sel, de l'ail et quelques herbes fines.

On peut aussi la faire cuire au four entre deux plats, c'est

un mets excellent. Dans nos contrées, on la mange frite à la poêle comme les cèpes, dont elle a, du reste, un arrière-goût, en ragoût, en sauce blanche, etc. On conseille, quelques heures avant de la faire cuire, de la saupoudrer de sel et de poivre afin de lui faire jeter son eau.

On peut aussi la faire sécher ; on la coupe par tranches minces, on enlève la peau et la partie spongieuse. On la jette quelques minutes dans l'eau bouillante, puis on la retire pour l'étendre sur des claies ou du linge. On la met sécher au soleil ou à l'étuve, et, lorsque ces morceaux sont bien secs, on les conserve dans un endroit bien sain. Pour s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède.

Les jeunes fruits peuvent se confire au vinaigre, comme les cornichons.

AURONE

Artemisia Abrotanum L. Composées.

Plante vivace, frutescente.

Se reproduit de graines semées en avril-mai ou de boutures, qui reprennent bien au printemps ; pour cela, il faut avoir la précaution de rentrer des vieux pieds à l'automne ; la plante ne résiste pas aux hivers du Nord.

S'emploie comme l'absinthe.

BASELLE

Basella. Chénopodées.

Origine. — Indes Orientales.

En Amérique, où on la cultive beaucoup, on la connaît sous le nom de *Brèdes d'Angole.*

En France, on la désigne sous plusieurs noms, tels que : *Épinard du Malabar*, *Épinard d'Amérique*, *Epinard de Chine*, *Epinard des Indes.*

Culture. — La baselle est peu cultivée ; c'est un tort, car elle est facile à cultiver et peut rendre service en été, alors que l'épinard qu'elle remplace avantageusement monte à graine si facilement.

Dans son pays, la baselle est bisannuelle ; mais, dans notre région, c'est comme plante annuelle qu'elle doit être traitée ; peut-être que dans le Midi, sur les bords de la Méditerranée, elle pourrait être considérée comme dans son pays d'origine, c'est-à-dire bisannuelle.

D'une culture très facile, la baselle s'accommode de tout bon terrain bien fumé et chaud. On la sème sur couche en mars pour être repiquée en mai, en choisissant toujours la meilleure exposition. On peut aussi semer en place après le 15 mai en lignes espacées de 40 centimètres. Les arrosements devront être copieux et suivis.

Les tiges de cette plante étant quelque peu volubiles, on fera bien, pour avoir une meilleure production, de les ramer avec des branchages garnis de nombreuses ramifications à la base. Pour les semis faits en place et en lignes, on éclaircit, s'ils sont trop épais, de façon à laisser un espace de $0^m,10$ au moins entre chaque plante.

Variétés. — Il y a plusieurs variétés, presque toutes comestibles ; les meilleures sont :

Baselle rouge et *Baselle blanche*, la plus appréciée.

Baselle de Chine à très large feuille (Basella cordifolia Lamk.), peu cultivée.

Graines. — Placée à bonne exposition, la baselle produit en abondance de bonnes graines. Comme elles ne mûrissent que successivement, on devra les cueillir à mesure qu'elles paraîtront bonnes ; aussitôt ramassées, on les étend quelques heures au soleil et on achève de les faire sécher et mûrir à l'ombre. Elles se conservent bonnes pendant cinq

ans ; 30 grammes contiennent 1010 graines ; le litre pèse 460 grammes.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les escargots et les limaces sont très friands des jeunes feuilles ; quand les semis commencent à lever, on fera bien, pour les empêcher d'être dévorés, de les saupoudrer de suie, de cendres ou de chaux en poudre.

L'altise ou puce de terre attaque parfois la baselle, surtout dans les années sèches.

Usages. — Les feuilles, qui sont épaisses et charnues, s'emploient comme celles de l'épinard ; elles ont un goût plus fin et moins fade, et on prétend même qu'elles sont d'une digestion facile, et plus saines que les feuilles d'épinards.

Dans l'Inde, les fruits de la baselle rouge servent à teindre les indiennes, de même qu'au Sénégal, mais cette teinture est peu solide.

BASILIC

Ocimum Basilicum Labiées.

Origine. — Indes, dans les lieux secs et arides.

Culture. — Le basilic n'est pas une plante de première nécessité, mais il doit avoir sa place dans le potager.

On sème en février ou mars sur couches chaudes ou tièdes, ou en avril mai, en pleine terre ; on recouvre peu la graine. On peut également semer en pots ou en caisses bien drainés, que l'on déplace à volonté ; la levée s'opère généralement en peu de temps, de quarante à soixante heures, selon la chaleur de la couche ou de l'atmosphère.

Lorsque les jeunes plantes ont deux feuilles, on repique sur une autre couche, on arrose et on recouvre de panneaux pour en faciliter la reprise. Celle-ci une fois opérée, on

donne de l'air graduellement, et au bout de quelques jours, on enlève les panneaux.

En mai, on les met en pleine terre à une bonne exposition chaude, en planches ou mieux en bordure à $0^{m},15$ ou $0^{m},20$ en tous sens. Pendant les chaleurs, il faut arroser suffisamment et, pour avoir des tiges fraîches et tendres, il est bon de les couper souvent, et surtout de les empêcher de fleurir.

Variétés. — Il y a plusieurs variétés de basilics; les meilleures pour le potager sont :

Basilic à feuille de laitue. — Très bonne plante, à feuilles larges, épaisses; très parfumée.

Basilic grand violet. — Variété très recommandable ; feuilles et tige d'un violet sombre, moins larges que le précédent ; très parfumée.

Basilic grand vert. — Espèce type, à feuilles et tiges d'un vert foncé; parfumée, très rustique.

En deuxième catégorie, nous mentionnerons :

Basilic frisé. — *Basilic anisé.* — *Basilic fin violet.* — Variétés trapues, formant des touffes compactes et serrées, qui conviennent pour la culture en pots. Dans le Sud Ouest, les jardiniers n'en cultivent guère d'autres.

Basilic en arbre (Ocimum Basilicum). — Plante dont le parfum est très agréable, qui s'élève à 50 ou 60 centimètres de hauteur, très bonne variété à cultiver en pots.

Graines. — On laisse monter quelques pieds, et, lorsque les épis sont mûrs et qu'ils passent du vert au roux, on les coupe et on les étend sur une toile qu'on expose au soleil pendant quelques heures. Les graines mûres se détachent facilement et tombent sur la toile. On les ramasse, pour achever de les faire sécher à l'ombre; 30 grammes contiennent au moins 24.000 graines ; le litre pèse 530 grammes ; la durée germinatrice est de huit années.

Maladies, Animaux nuisibles. — Nous ne connaissons point de maladie proprement dite qui attaque le basilic.

Les escatgots et les limaces en sont très friands, surtout lorsque les plantes viennent de naître. Pour les empêcher d'être dévorées, on les saupoudrera avec de la suie, de la cendre, de la chaux vive ou du soufre.

Usages. — On emploie le basilic comme condiment et pour aromatiser les sauces, les mets de toutes sortes et notamment les petits pois. On s'en sert aussi pour fumer les jambons, parfumer les bains chauds.

En médecine, on l'emploie en infusion comme le thé.

Il entre aussi dans l'alcool vulnéraire.

BETTERAVE

Beta vulgaris Lin. *Beta rapa* Moq.-Tan. Chénopodées.

Origine. — Plante bisannuelle qu'on croit issue de la bette ou poirée. (Voir *Poirée.)*

Moquin-Tandon a divisé ce genre en trois variétés principales : 1° *Beta maritima*, l'espèce type, qui croît aux îles Canaries, aux bords de la Méditerranée et de l'Océan ;

2° *Beta cycla*, la poirée à cardes cultivée.

3° Enfin *Beta rapa*, les variétés de betterave à racines charnues.

Culture. — Les terres franches un peu fortes, bien fumées avec de bons engrais consommés, conviennent particulièrement à la culture de cette plante ; en ajoutant à ces engrais une notable proportion de matières fécales ou de purin, on obtiendra une végétation magnifique.

On sème la betterave depuis le mois de mars jusqu'en mai, en lignes, en pépinière ou en place. Les semis en pépinière sont généralement les plus usités dans les jardins. On trace avec la partie étroite de la binette de petits rayons, profonds

de 5 à 6 centimètres, distants de 40 centimètres et à raison de 4 par planche. Après avoir semé, on passe le râteau sur le tout pour recouvrir les graines. Si le terrain était trop fort, on recouvrirait avec de la terre tamisée ou du terreau, afin de favoriser la levée.

Pour les semis en place, on trace des rayons de la même profondeur, mais à 60 centimètres de distance. On recouvre la graine avec le râteau, et, lorsque les jeunes plants ont quatre ou cinq feuilles, on les éclaircit, et on les bine, on les arrose même s'il est possible pendant les chaleurs.

Certains cultivateurs font avec la charrue ou la houe-fourche de gros sillons et sèment ou repiquent les betteraves sur le sommet. Ce procédé, qui est généralement pratiqué en agriculture, paraît donner de bons résultats ; nous avons vu de remarquables produits cultivés de cette façon.

Le meilleur mode de culture pour les jardins est de semer en pépinière pour être ensuite repiqués en place, par planches de quatre lignes, distantes de 40 centimètres; on réserve un sentier de 60 centimètres. Sur la ligne, on plante à 30 ou 35 centimètres, selon les variétés.

Pour le repiquage, on profite d'une journée sombre et pluvieuse et on arrose chaque pied aussitôt la plantation.

Lorsque l'on arrache les sujets élevés en pépinière pour les transplanter ailleurs, on leur donne, au préalable, une bonne mouillure pour qu'ils s'arrachent bien. Avant de planter, on rogne l'extrémité des feuilles ainsi que le pivot, s'il est par trop long, et on plante au plantoir en ayant soin de bien tasser la terre autour de chaque sujet.

Environ un mois après la plantation, on donne un premier binage qu'on renouvellera deux ou trois fois pendant le cours de la végétation. On arrosera beaucoup si l'on veut obtenir de beaux produits.

Aussitôt que les betteraves commencent à grossir, les jardiniers qui cultivent pour la vente commenceront à les porter au marché, de même que l'amateur devra commencer à les consommer. Pour bien utiliser le terrain, on sème parmi les betteraves des radis ou de la laitue à couper.

L'arrachage des betteraves qu'on veut conserver l'hiver doit se faire dans la deuxième quinzaine d'octobre. On choisit un temps sec, on les rentre à l'abri dans une cave, ou dans un cellier ou tout autre endroit où la gelée ne peut pénétrer. On les place dans le sable sec ou dans la sciure de bois, elles se conservent très bien pendant tout l'hiver.

Dans les contrées où on cultive la betterave pour les bestiaux, la plupart des cultivateurs ne possédant pas l'emplacement nécessaire pour les loger à l'intérieur, choisissent au dehors un bon endroit bien abrité. Ils enfoncent un bon pieu en terre, puis ils placent les betteraves tout autour en forme de pyramide, les tas seront d'autant plus élevés que la base sera plus large. Une fois monté, on recouvre le tout avec de la paille, de la bruyère, du foin, etc., que l'on maintient fixé par des lattes, ou des tresses de paille attachées au sommet du pieu, et à la base à de petits piquets enfoncés en terre. Les betteraves se conservent très bien dans cet état jusqu'au printemps.

VARIÉTÉS. — *Betterave rouge, ronde.* — Précoce, petite, à racine arrondie, et demi aplatie, chair très foncée et très bonne.

Betterave rouge, noire, plate d'Égypte. — Très hâtive à racine arrondie, irrégulièrement aplatie, entièrement hors de terre, de grosseur moyenne, d'excellente qualité. Nous l'avons cultivée en grand pendant longtemps, et nous en avons toujours été satisfait.

Betterave rouge plate de Bassano. — Un peu plus

arrondie que la précédente, et plus régulière dans toutes ses parties, chair très foncée et bonne, de précocité moyenne, assez grosse.

Betterave rouge foncé de Whythe. — Allongée, de grosseur moyenne, et de très bonne qualité, chair très sucrée; se conservant très bien.

Betterave rouge crapaudine. — Variété très ancienne, facile à distinguer des autres espèces par sa peau rugueuse, épaisse, rappelant celle du crapaud ; elle est très bonne et sucrée, tendre, se conserve bien, excellente cuite au four.

Betterave rouge naine de Del. — Variété nouvelle, ronde, pointue, assez sucrée, petite, peu productive.

Betterave jaune de Castelnaudary. — Variété longue fort ancienne, petite, très sucrée excellente, mais d'un rendement moyen; très estimée dans le Sud-Ouest où elle est très cultivée.

Betterave rouge longue ou rouge grosse. — Tardive, la plus volumineuse des variétés, à chair rouge, mais de médiocre qualité, convient très bien pour la grande culture.

Betterave « Eclipse ». — Variété nouvelle à chair très sucrée rouge foncé, hâtive, mais petite.

Betterave « Reine des Noires ». — Variété nouvelle, de forme ovoïde, rouge foncé, chair sucrée, d'excellente qualité ; feuillage rouge foncé, très ornemental, de grosseur moyenne.

Betterave rouge de Covent-Garden. — Racine lisse, un peu allongée, rouge foncé, chair sucrée, feuillage très foncé, de moyenne grosseur.

Betterave piriforme de Strasbourg. — *Betterave rouge à salade de Trévise.* — *Betterave rouge hâtive de Dewing.* — Ce sont des variétés nouvelles. La dernière est très hâtive, mais petite.

On cultive également quelques variétés à chair jaune, mais qui ne possèdent pas la même saveur que les variétés à chair rouge, celles-ci sont donc supérieures sous tous les rapports. Du reste les jaunes sont peu appréciées.

Betterave jaune grosse longue (fig. 7). — Très sucrée, mais coriace, devient assez grosse.

Betterave jaune ronde. — Très sucrée, meilleure que la précédente, plus tendre, plus productive.

GRAINES. — Pour récolter de la graine de betterave, on fait choix à l'automne, en les arrachant, des plus beaux sujets caractérisant bien l'espèce, on les conserve dans le sable à part, et, au printemps, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on les plante à peu de distance les unes des autres; on arrose aussitôt pour bien tasser la terre autour. Lorsque les montants commenceront à être un peu hauts, il faudra les soutenir par des tuteurs, ou des lattes posées horizontalement, et sur lesquels chaque tige sera attachée. Il faudra avoir soin pendant la végétation de supprimer les pousses qui se développent tardivement.

En juillet-août, les tiges commencent à jaunir, on les coupe au fur et à mesure que les graines mûrissent. On peut même ramasser sur pied les graines qui sont mûres sans couper le pied. On achève de faire sécher à l'ombre, au grenier ou sous un hangar. Elles se conservent bonnes pendant quatre ou cinq ans. Le gramme comprend 50 capsules ou graines, certaines de ces capsules ont plusieurs embryons.

La graine récoltée dans le Nord est supérieure à celle récoltée dans un climat où la température est irrégulière et trop élevée.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — Il n'y a que les limaces et les escargots, qui détruisent les betteraves lorsqu'elles

commencent à naître ; on les préservera, en les saupoudrant de cendre ou de chaux vive.

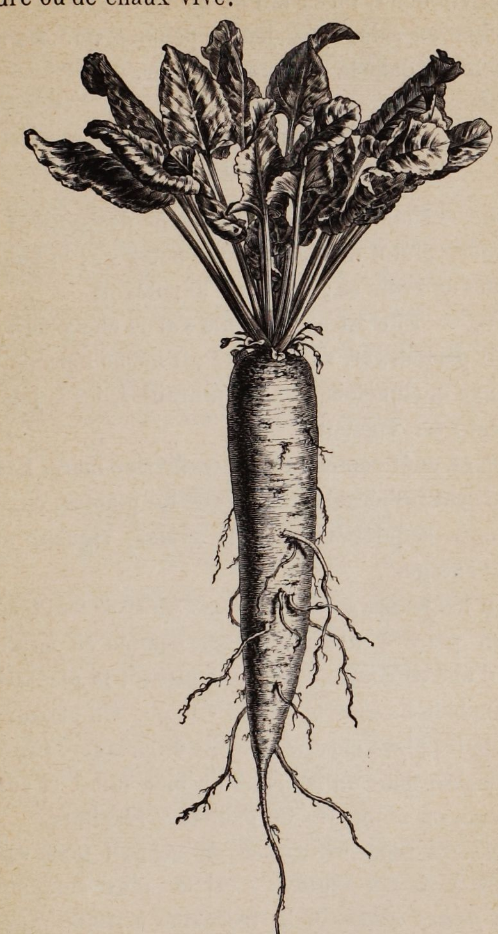


Fig. 7. — Betterave longue.

Usages. — La betterave est très saine et rafraîchissante. On la mange en salade, après avoir été cuite à l'eau ou au

four. La feuille peut servir aux mêmes usages que la *Poirée.*

Avec du vin doux, on en fait de bonne confitures.

On mange en salade les jeunes pousses que les racines jettent en hiver dans la cave ou le cellier.

BOURRACHE

Borrago officinalis Lin. Borraginées.

Origine. — Plante annuelle, indigène des régions méditerranéennes, plutôt médicinale que potagère; la bourrache doit néanmoins avoir sa place dans le potager.

Culture. — Elle est peu difficile sur le choix du terrain, elle réussit partout, et, sa rusticité est même légendaire, car on en trouve quelquefois, sur des murailles, des sujets qui se développent avec vigueur.

On sème en août-septembre, ou en février-mars. Les semis d'automne sont préférables, en ce que les plantes, déjà fortes au printemps, acquièrent une plus grande vigueur et fleurissent davantage.

Lorsque les jeunes semis ont deux ou trois feuilles, on les repique en place à 40 centimètres, comme on ferait d'une laitue ou d'une chicorée. On arrose aussitôt la plantation, on sarcle et on bine lorsque le besoin l'exige. On choisira pour cette plante les plus mauvais endroits du potager. Cependant, si on la dispose dans un bon terrain bien fumé, et suffisamment exposé, on obtiendra de meilleurs résultats.

Variétés. — Dans cette race on connaît trois variétés : la première à *fleurs bleues*, c'est la plus commune ; la seconde à *fleurs roses*, et la troisième à *fleurs blanches.*

Graines. — Les graines, qui sont très fines, tombent aussitôt qu'elles sont mûres ; aussi, pour en recueillir, il faut saisir le moment où les ovaires paraissent mûrs. On les cueille et on les étend sur une toile, pour achever de sécher

la graine. Il est rare, lorsqu'on a cultivé la bourrache dans un terrain, si elle ne se ressème pas d'elle-même la seconde année. Nous avons vu une plate-bande de bourrache qu'on avait transformée en allée provisoire, après avoir retourné le sol. Trois ans après, on remit ce terrain en culture, on bêcha bien le tout, et, une quantité innombrable de bourraches levèrent peu de temps après.

Les graines se conservent bonnes pendant huit ans.

Usages. — On se sert des fleurs de bourrache, mélangées aux fleurs de capucine, pour orner les salades. Les feuilles hachées et assaisonnées avec du vinaigre sont consommées comme hors-d'œuvre. En Angleterre et en Italie, on mange les fleurs et les feuilles cuites ou frites.

Les fleurs donnent une couleur verte bonne pour la peinture.

BUNIAS D'ORIENT

Bunias orientalis Lin. Crucifères.

Origine. — Plante vivace, originaire de l'Asie occidentale (Russie) et naturalisée dans le nord de la France.

Culture. — Cette plante, peu connue, se cultive comme la chicorée sauvage. Elle ressemble au raifort sauvage; elle appartient, du reste, à la même famille.

Il faut à cette plante une bonne terre, profonde, bien fumée, riche en humus; avec cela on obtiendra des tiges bien ramifiées dépassant un mètre de hauteur.

Après que le terrain aura été labouré, on sème à la volée par planches, ou en lignes, en recouvrant légèrement la graine, à l'automne, ou mieux au printemps. On éclaircit si le semis est trop épais, on sarcle, on bine, on arrose pendant les plus fortes chaleurs. Il est bon de renouveler les plantations tous les quatre ans, si l'on veut avoir une belle végétation.

Les jeunes sujets que l'on éclaircira peuvent être repiqués, mais il faut choisir un temps sombre et pluvieux, car ils souffrent de la transplantation pendant les fortes chaleurs. Les sujets repiqués deviennent beaucoup plus beaux que ceux laissés en place.

Graines. — Après une année de soins, les bunias montent à graine au printemps suivant. Lorsque les montants commencent à jaunir, on les ramasse, et on les étend sur des linges, à l'ombre, dans un endroit bien aéré. Les graines se conservent bonnes pendant trois ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les escargots et les limaces les dévorent quand les plantes sont encore jeunes.

L'insecte qui fait le plus de dégâts est l'altise, ou puce de terre, le terrible ennemi des crucifères, qui perfore les feuilles d'une quantité de petits trous, ce qui arrête la sève.

Usages. — Dans la grande culture, on s'en sert comme fourrage vert. Mais dans la culture potagère, on mange les jeunes pousses encore tendres, qu'on met en sauce blanche, ou bien on les fait bouillir à l'eau pour les manger au vinaigre; ces jeunes pousses, blanchies comme la barbe de capucin, sont délicieuses.

CAPRIER

Capparis spincsa L., *Capparis sativa* Pers. Capparidées.

Origine. — Arbuste épineux de la France méridionale, croissant en Provence et dans toute la région de l'oranger.

Culture. — Dans le nord de la France, la culture du câprier devient difficile et peu avantageuse, en ce que cet arbuste gèle facilement et a besoin, pour passer l'hiver, d'être soigneusement couvert.

Le câprier se plait de préférence dans les endroits secs, dans les pierrailles, les démolitions, les vieux murs. Si l'on

a à sa disposition un mur de soutènement, un talus au midi, on le plante dedans, les racines dans le mur ou dans le talus. On fait ressortir les tiges par le trou qu'on aura creusé dans ce but. Tous les ans, à l'entrée de l'hiver, on coupe les tiges et on remplit le trou de paille ou de litière, de mousse, etc., pour empêcher la gelée de pénétrer jusqu'aux racines. On peut également le cultiver dans des serres adossées, des bâches, des châssis, et dans des pots ou des caisses qu'on enterre l'été au pied d'un mur bien exposé, où l'on enfonce les pots ou caisses dans de la tannée; l'hiver, on les rentre dans une serre ou orangerie.

Le câprier se multiplie par graines, marcottes ou boutures. Pour la variété qui nous occupe, le marcottage est préférable en ce que l'on obtient rapidement une plante qui produit de suite.

La multiplication par graine est plus lente, car les sujets issus de semis ne caractérisent pas toujours franchement le type, et beaucoup ne fleurissent qu'au bout de quelques années.

La variété sans épines, *Capparis inermis*, se multiplie franchement de graines. On sème en mars sur couche chaude, dans des terrines ou des godets remplis d'un mélange de terreau léger et sablonneux : il faut au moins deux ans de culture en serre, avant de pouvoir le cultiver comme nous l'avons indiqué plus haut.

ESPÈCES, VARIÉTÉS. — Le genre *Capparis* comprend plusieurs espèces; les principales sont :

Câprier d'Égypte (*Capparis Ægyptia* Lamk.). — Espèce très estimée des Égyptiens, qui s'en servent en assaisonnement. Les boutons à fleurs, conservés dans le vinaigre, ont les mêmes propriétés que ceux du *Capparis spinosa;* ils sont antiscorbutiques et stimulants. On confit également les

jeunes fruits, nommés *cornichons de Câprier*, et les jeunes pousses.

Câprier du mont Sinaï (Capparis Sinaïca). — Les boutons à fleurs de cette variété sont très gros. On les confit au vinaigre; même propriété.

Câprier des Antilles (Capparis Breynia Lin), caprier à long fruit ou fève du diable. — Cette variété est peu cultivée en Europe.

Capparis ferruginea Lin., *Capparis amygdalina* Lamk., *Capparis octandra* Jacq., *bois caca*, un peu à cause de la couleur de son bois. — Variété des Antilles.

On cultive encore le : 1° *Capparis mithridatica* Forsk., d'Égypte; 2° *Capparis Dahi* Forsk, d'Égypte; 3° *Capparis ovata*, M. v. B. de Barbarie.

Graines. — Les graines de câprier ne mûrissent point dans le nord de la France, à moins qu'on ne tienne les sujets en serre. Mais en Provence, où cette plante est cultivée en grand pour l'industrie, il est facile de s'en procurer. Elles se conservent bonnes pendant trois ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Nous ne connaissons point de maladie ni d'insecte qui attaque cette plante.

Usages. — Ce que l'on trouve dans le commerce sous le nom de *câpres*, ce sont les boutons à fleurs cueillis avant leur épanouissement; ils sont d'autant mieux appréciés qu'ils sont plus petits, on les donne comme appéritifs excitants.

L'infusion aqueuse ou alcoolique des tiges sert comme un excellent réactif chimique, pour découvrir les acides et les alcalis. Avec les acides, elle donne une couleur rouge de feu; avec les alcalis, elle donne une fort belle couleur verte.

CAPUCINE GRANDE

Tropæolum majus L. Tropéolées.

Origine. — Du Pérou, d'où elle fut rapportée en 1684. Plante vivace dans son pays et dans nos serres, mais annuelle dans nos cultures de pleine terre.

Culture. — La capucine se plaît dans les bons terrains bien fumés et frais ; pendant les grandes chaleurs, elle a besoin d'arrosements copieux pour se développer vigoureusement.

On la multiplie de graines qu'on sème en godets, sur couches en mars, ou de boutures étouffées sous cloches, qu'on fait en août et qu'on hiverne. On peut également semer en place, en avril ou en mai.

Comme cette plante est franchement grimpante, pour qu'elle puisse acquérir un développement suffisant, on la mettra de préférence auprès d'un treillage, où on la ramera avec des branches garnies de nombreuses ramifications, afin que les vrilles puissent s'y accrocher.

Les arrosages devront être copieux et régulièrement faits pendant tout l'été, car elle poussera d'autant mieux que l'eau lui sera donnée en abondance.

Variétés. — De la capucine grande sont issues plusieurs variétés naines, dont quelques-unes à fleur foncée ; même culture et mêmes usages.

Graines. — Quelques pieds des plus vigoureux doivent être marqués avec un tuteur, afin que les premières fleurs qui apparaissent soient conservées, car ce sont ces fleurs qui donnent les meilleures graines. On les ramassera à mesure qu'elles mûriront, sans quoi elles tombent facilement. On les fait ensuite sécher à l'ombre. Elles se conservent bonnes pendant cinq ans ; un gramme en contient 7 ou 8.

Maladies, Animaux nuisibles. — Dans certains sols dépourvus de fer, les capucines deviennent chlorotiques, et poussent mal ; dans ce cas, il n'y a qu'à mettre, à chaque pied, un peu de bon terreau de couches mélangé de sable siliceux, elles reprendront vite leur vigueur normale.

Les limaces et les escargots en sont très friands, quand les plantes sont jeunes ; pour les éloigner, il n'y a qu'à les saupoudrer avec les ingrédients indiqués précédemment.

Usages. — Les boutons à fleurs avant leur épanouissement et les graines encore vertes se préparent au vinaigre, et servent aux mêmes usages que les câpres.

Mettre dans du vinaigre, sel, poivre et feuilles de laurier ; le faire bouillir, l'écumer, y jeter les graines bien nettoyées ; les retirer trois ou quatre minutes après, les faire égoutter et refroidir, et les enfermer dans des bocaux avec de nouveau vinaigre ; de cette manière, elles se conservent longtemps et sont très bonnes.

Les fleurs sont employées à orner les salades et les rôtis.

Le jus de la plante teint la laine en jaune solide, mais la couleur n'est pas agréable.

CAPUCINE PETITE

Tropœolum minus. Tropéolées.

Origine. — Pérou ; appelée *petit cresson d'Inde*.

Culture. — Même culture que la précédente.

Variétés. — Il ne faut pas confondre cette variété avec les autres espèces naines dérivées du *Tropœolum majus*. Celle-ci forme une race à part et qui a fourni ses variétés ; elle est franchement naine.

Graines. — Mêmes soins, que pour la précédente. Beaucoup de graines tombent sur le sol avant d'être mûres ; malgré cela, elles sont très bonnes et on devra les ramasser.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les mêmes que la capucine grande.

Usages. — Mêmes usages que la précédente.

CAPUCINE TUBÉREUSE

Tropœolum tuberosum. Tropéolées.

Origine. — Plante vivace, originaire de l'Amérique méridionale; peu cultivée et par conséquent peu connue.

Culture. — Les tubercules, qui sont de la grosseur d'un œuf de poule, se plantent en avril en pleine terre, dans un terrain autant que possible meuble, léger, et bien exposé, à 40 ou 60 centimètres en tous sens, en ligne, en échiquier, On donne plusieurs binages profonds, pendant le cours de la végétation, jusqu'à ce que les tiges, très nombreuses, aient complètement envahi le sol.

Lorsque les premières gelées auront détruit ces tiges, c'est-à-dire en novembre, on peut commencer l'arrachage. Les tubercules, tant qu'ils seront enterrés, ne craignent pas les gelées; on pourra donc ne les arracher qu'au fur et à mesure des besoins.

Usages. — M. Vilmorin dit: « Cuites dans l'eau comme les carottes et les pommes de terre, les racines de la capucine tubéreuse sont aqueuses et ont un goût assez désagréable, quoique parfumé. En Bolivie, où la plante est très cultivée, on en fait geler les tubercules après les avoir cuits. Dans cet état, ils sont regardés comme une friandise, et très recherchés. Ailleurs, on les expose au grand air dans des sacs de toile et on les mange à demi desséchés. Il ne faut donc pas s'étonner que le tubercule frais ne nous paraisse pas excellent, puisque même, dans le pays d'origine, ou ne le mange que préparé. »

Pour notre part, nous avons essayé ce tubercule, en le

faisant cuire de plusieurs façons ; nous ne l'avons jamais trouvé excellent.

CARDON

Cynara Cardunculus Lin. *Cynara sylvestris* Lamk. Composées.

Origine. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale. De Candolle dit que le cardon est indigène à Madère, aux Canaries, dans les montagnes du Maroc, près de Mogador, dans le midi et l'orient de la péninsule Ibérique, le midi de la France, de l'Italie, de la Grèce, et dans les îles de la mer Méditerranée, jusqu'à celle de Chypre. Transporté, il y a quelques années à Montévidéo, il s'y est tellement multiplié, qu'il occupe des plaines immenses et envahit les campagnes de l'Uruguay et de la Plata et une partie des environs de Buenos-Ayres, au point de gêner les communications. Il devient incommode également au Chili.

Culture. — Le cardon se multiplie de graines qu'on sème depuis le 15 avril jusqu'en juin, sur couches tièdes, sous châssis, ou à l'air libre, en mai. On pourrait semer plus tôt sur couches chaudes, mais la majeure partie des sujet montent, et, dans cet état, ils sont impropres à la culture. On sème en pots ou en pépinière. Si on a semé en pépinière sous châssis, on les mettra en place lorsque la troisième feuille commencera à se développer dans des fosses préparées comme nous allons l'indiquer. Pour les semis en place, on met à chaque fosse trois pieds qu'on dispose en triangle. On arrose aussitôt que la plantation est faite. Pour les semis faits en pots, on les plantera de même en ne laissant que trois des meilleurs sujets.

Pour les semis en place, on creuse des fosses de 40 centimètres carrés, distantes de $1^{m},20$. On les remplit de bon fumier bien décomposé qu'on foule bien en piétinant dessus.

Ce fumier est ensuite recouvert de quelques centimètres de terre bien meuble, puis on sème quatre ou six graines par trou, qu'on enfonce avec le doigt. On arrose légèrement avec la pomme, et on n'a plus qu'à surveiller la levée.

Lorsque les sujets sont assez forts, on les éclaircit; on ne laisse que trois pieds par trou. Après ce travail, on bine légèrement et on arrose.

Il est préférable, l'expérience nous l'a prouvé, d'élever les jeunes plants en pépinière, pour les repiquer ensuite en place ; la réussite est aussi bonne et parfois meilleure ; mais il faut avoir soin, en plantant, de couper le pivot à chaque plant.

Comme ces plantes n'envahissent pas de quelques mois toute la place qu'on leur a réservée, on y contre-plante des *laitues*, on y sème des *radis*, des *épinards*, de la *raiponce*, etc.

Dans le courant de l'été, on donne plusieurs binages et on arrose copieusement, surtout pendant les premières chaleurs.

En octobre, on commence à les faire blanchir, et successivement pendant tout l'hiver. On choisit d'abord les plus forts pieds, on attache les feuilles sans trop les comprimer, puis on les entoure de paille qu'on fixe au moyen d'un lien, puis on butte fortement tout autour. Environ vingt jours après cette opération, les cardons sont suffisamment blancs (fig. 8), et peuvent être consommés ; laissés plus longtemps, ils pourriraient.

Le cardon craint les fortes gelées ; aux approches de l'hiver, il faut l'entourer de terre, de fumier neuf ou de fougère, qu'il faut remuer de temps en temps pour les empêcher de pourrir. Par ce moyen, ils se conservent parfaitement.

On peut aussi les arracher et les placer en jauge le long d'un mur bien exposé ; on les couvre chaque soir de paillassons, mais il faut avoir soin de les nettoyer souvent, sans quoi ils pourrissent promptement.



Fig. 8.
Cardon blanchi.

On peut également, après avoir rogné l'extrémité des feuilles, les placer debout dans des coffres, à peu de distance les uns des autres ; on glisse du sable sec dans les intervalles. Par ce moyen, ils blanchissent en peu de temps, avec cet avantage qu'ils ne pourrissent pas. Le sable pourrait être remplacé par de la feuille sèche, et alors ils blanchissent plus vite.

Variétés. — On cultive plusieurs variétés :

Cardons de Tours. — C'est la variété la plus estimée, les côtes sont épaisses, très pleines, et blanchissent bien sans trop se détériorer ; mais elle est garnie de nombreuses épines. Malgré cela, on la cultive et on l'apprécie beaucoup.

Cardon d'Espagne. — Variètè très vigoureuse, à larges côtes demi-pleines, sans épines, très cultivée dans le midi de la France et en Espagne.

Cardon plein inerme. — Autre variété très vigoureuse, et, malgré son nom, les côtes sont moins pleines que celles des variétés précédentes ; très ample dans toutes ses parties, blanchit bien et rapidement.

Cardon Puvis. — Autre variété très vigoureuse sans épines, les côtes sont très larges, demi-pleines, les feuilles sont amples, de bonne qualité.

Cardon à côtes rouges. — Variété peu ancienne et très cultivée, ne diffère du cardon d'Espagne que par ses côtes teintées de rouge, demi-pleines.

Graines. — Le cardon ne monte à graine que la seconde année du semis ; s'il monte avant, c'est qu'il a été semé trop tôt, et les graines qui en proviennent ne valent rien.

Pour récolter de bonnes semences, il faut en choisir quelques pieds des plus beaux comme porte-graines. Il peut durer quinze ans et plus ; au contraire, plus il sera vieux, meilleures les graines seront. Ces porte-graines seront traités comme les artichauts, c'est-à-dire qu'on les buttera de terre chaque hiver, et on œilletonnera au printemps ; il ne faut laisser qu'un seul fruit à chaque tige, celui du milieu. En août, lorsqu'ils sont mûrs, on les coupe, on les réunit par paquets, on les suspend dans un lieu sec à l'abri des rongeurs, et, pendant les soirées d'hiver, on nettoie la graine qui se conserve bonne pendant sept ans. Un gramme en contient de 25 à 30 ; le poids du litre est de 630 grammes.

Maladies, Animaux nuisibles. — Le cardon est sujet aux mêmes maladies que l'artichaut (voir p. 69).

Usages. — On mange les côtes blanchies après les avoir fait bouillir dans l'eau pour en enlever l'amertume ; on les prépare ensuite avec une sauce blanche, ou avec les rôtis quels qu'ils soient, c'est toujours un mets délicieux.

La fleur, que l'on connaît généralement sous le nom de *Cardonnette* ou *Chardonnette*, est fréquemment employée dans la campagne pour faire cailler le lait ; on assure qu'elle remplace avantageusement la présure.

Le cardon est apéritif, nourrissant, mais très échauffant.

Les Romains mangeaient le réceptacle qui porte les fleurs, et les Italiens le mangent aussi sous le nom de *Girello*. Les modernes cultivent le cardon pour la partie charnue des feuilles. (De Candolle.)

CAROTTE

Daucus Carota Lin. *Daucus vulgaris* Neck. *Caucalis Carota* Roth.
Ombellifères.

Origine. — Plante bisannuelle indigène trouvée aussi dans l'Asie occidentale tempérée, cultivée depuis plus de deux mille ans. On trouve l'espèce type dans toutes les contrées de la France, notamment dans le Poitou, le Périgord et l'Angoumois, dans les champs incultes, dans les prairies élevées et sèches, sur les bords des chemins ruraux.

La carotte, après la pomme de terre, tient le second rang parmi les légumes cultivés. Son usage continuel, en cuisine, fait qu'il s'en consomme des quantités considérables.

Culture de primeurs. — La carotte, bien qu'elle soit cultivée dans tous les terrains, préfère les terres légères, humides, douces, saines, et surtout suffisamment améliorées avec de bons engrais consommés.

On commence à semer la carotte sur couches chaudes depuis décembre jusqu'en février ; pour cela on prépare des couches d'une épaisseur de 40 à 50 centimètres environ qu'on montera avec des fumiers neufs et des feuilles. On les charge de 12 à 15 centimètres d'un bon mélange de terreau et de terre de potager, bien tamisée. Lorsque la couche a jeté ses feux, on tasse bien le terreau, puis on sème la graine, on la recouvre d'un centimètre environ du même mélange. On arrose aussitôt, et on met les panneaux. On laisse dans cet état, sans donner de l'air, jusqu'à la levée qui s'opère en huit ou dix jours. A partir de ce moment, il faut veiller à donner

de l'air, lorsque le soleil se montre, afin d'empêcher les jeunes plantes de s'étioler. On entretient des réchauds, pour maintenir une chaleur à peu près régulière.

On éclaircit le plant lorsque le besoin s'en fait sentir ; on peut cependant les laisser un peu épaisses, car dès que les carottes sont assez grosses pour être consommées, on commence à les enlever, toujours en éclaircissant. On donne grand air, lorsqu'elles commencent à être fortes, en janvier, pendant les heures les plus chaudes du jour.

Dans les terres légères sablonneuses, on peut semer en pleine terre en octobre, novembre parmi des radis, on couvre de litière ou de paillassons, par ce moyen on aura aux premiers beaux jours du printemps des carottes nouvelles qui se vendent très bien. Mais il n'est guère possible d'opérer de la sorte dans les terrains forts et compacts, saturés d'humidité.

Lorsqu'on a une grande quantité de châssis et de coffres à sa disposition, on peut les placer sur les planches, et les soigner ensuite comme d'autres semis.

On peut également à bonne exposition, le long d'un mur, semer sur des couches préparées comme nous l'avons indiqué ; mais à l'air libre sans coffres ni châssis, ces couches doivent être bien bordées, suffisamment tassées et recouvertes de paillassons brise-vents ou de litière. Les produits obtenus de cette façon sont bons à récolter de bonne heure et bien avant ceux de pleine terre. Ce procédé et le précédent sont ce que l'on peut appeler de la *culture hâtée*.

Culture de pleine terre. — On peut semer la carotte en pleine terre depuis février jusqu'en septembre, toute l'année dans les sols chauds et légers du Midi, et d'une partie du Sud-Ouest. Mais le meilleur temps pour semer, qui offre la presque certitude d'une bonne réussite, c'est le printemps,

depuis le 20 mars jusqu'au 15 mai. Avril est le mois où les cultivateurs, en général, sèment la carotte.

Les semis d'été réussissent généralement très bien depuis le 15 juillet jusqu'en septembre ; dans les terres fortes, les semis faits à cette époque donnent souvent de meilleurs résultats que ceux du printemps.

Pour que la réussite soit bonne, il faut en tout temps que le terrain soit convenablement préparé et fumé, avec de bons engrais bien consommés, car les engrais frais, en raison des principes d'ammoniaque et d'azote qu'ils dégagent, forcent trop la végétation et font fourcher les produits, c'est-à-dire qu'au lieu d'avoir de belles carottes bien faites, rondes et coniques, la plupart se divisent en plusieurs racines d'égale grosseur, les produits de cette nature sont peu estimés.

Il y a plusieurs manières de faire les semis, soit qu'on les fasse en lignes ou en planches. Ce dernier procédé est le meilleur et le plus généralement adopté par les jardiniers. Lorsque le terrain est prêt, on trace des planches larges de $1^{m},20$ à $1^{m},30$. On opère comme nous l'avons indiqué à l'article *dressage* (p. 14). On sème par un beau temps. On plombe, avec la batte si cela est nécessaire, puis on recouvre avec la houe ou la bêche, on prend la terre des sentiers, qu'on jette à droite et à gauche, on passe ensuite le râteau pour niveler et briser les mottes, qu'on ramène dans les sentiers. On paille s'il est nécessaire. Dans les terrains forts ou de marais, on n'étend pas de paillis, le sous-sol est suffisamment humide pour que la capillarité fasse remonter l'humidité à la surface.

Dans certains sols où la terre se divise difficilement, on ferait de mauvais travail si l'on opérait de cette façon ; on se contente de passer la fourche de long en large et en travers (on herse, autrement dit), ce qui recouvre en partie les

graines, on passe le râteau pour ramener les pierrailles sur les côtés, pour en former un rebord, et diviser les sentiers. Nous avons opéré longtemps de cette façon, et nous nous en sommes toujours trouvé bien.

Pour les semis en lignes, on trace quatre rayons par planche de 1^m,20, profonds de 4 ou 5 centimètres ; on recouvre la graine légèrement avec le râteau, en ayant soin d'y faire tomber la terre la plus meuble ; si le terrain est trop fort, on recouvre de terre ou de terreau passé à la claie.

En général, les semis de printemps peuvent se passer de paillis ; mais il n'en est pas de même de ceux d'été, qui doivent l'être sans exception, à moins que l'on opère dans des sols humides, ou mieux encore dans des terrains où on arrosera souvent matin et soir. A cette époque de l'année, l'eau des arrosements s'évapore tellement vite qu'elle ne profite pas aux plantes, si on n'arrose pas à grande eau. La carotte a besoin d'un développement rapide : c'est pour cela qu'il lui faut une humidité constante, surtout lorsqu'elle est jeune.

Les graines lèvent ordinairement en douze ou dix-huit jours, selon l'époque du semis et la nature plus ou moins chaude du sol. Lorsqu'elles ont de 7 à 10 centimètres de haut, on les éclaircit et on sarcle, il faut beaucoup de précaution et d'attention pour bien faire ce travail. On le confie généralement aux femmes qui s'en tirent fort bien.

Si la terre est sèche, on mouille le semis quelques heures avant l'opération, pour que l'arrachage puisse se faire facilement ; après le sarclage, on arrose de nouveau pour faciliter le relèvement des sujets qui ont été ébranlés par l'opération. Règle générale, si l'on veut obtenir de beaux produits, il ne faut pas que les carottes soient épaisses.

Trois mois après le semis, on peut commencer à récolter, surtout si l'on a semé des variétés hâtives.

Sans craindre positivement le froid, la carotte est cependant endommagée par les gelées, il est donc nécessaire qu'elle soit couverte.

En novembre, on coupe les fanes et l'on charge chaque planche de 10 centimètres de terre qu'on prend dans les sentiers ; on égalise bien la surface. On peut aussi couvrir avec des paillassons de la bruyère, des feuilles. La terre est cependant préférable, en ce qu'on n'a plus à s'en occuper ensuite.

On les arrache au fur et à mesure des besoins du ménage ou de la vente. Dans ce dernier cas, quand on les destine au marché, comme les fanes font défaut, on les remplace par une tige de bruyère, afin de pouvoir les attacher et les réunir par paquets.

Variétés. — Pour les semis de primeurs, on choisira de préférence les variétés hâtives :

Carotte courte hâtive de Hollande. — Introduite dans nos cultures, en 1800, elle est une des meilleures variétés à cultiver.

Carotte très courte à chassis (fig. 9). — Variété de la précédente, très hâtive, mais donne peu, ne convient que pour la culture de primeurs.

Carotte demi-longue, nantaise ou sans cœur. — Très bonne espèce, qui devient très grosse et d'excellente qualité.

Carotte demi-longue d'Eysines, connue à Bordeaux sous le nom de *carotte à jus.* — Excellente variété, issue de la demi-longue ancienne, améliorée par les maraîchers d'Eysines près Bordeaux. Elle devient très grosse.

Carotte demi-longue du Luc. — Très bonne variété, assez précoce, productive et de bonne conservation.

Carotte demi-longue pointue. — Ancienne variété, cul-

tivée un peu partout, très bonne pour la culture des marais; devient très grosse.

Carotte demi-longue, obtuse. — Très bonne variété, productive, excellente pour la grande culture, devient énorme.

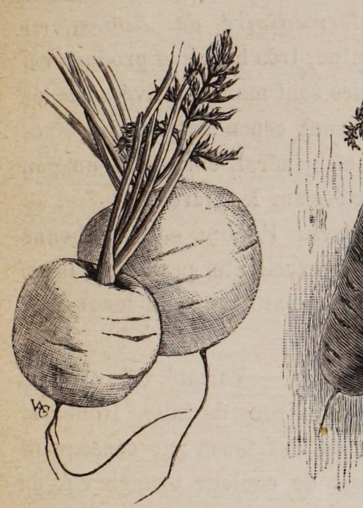


Fig. 9. — Carotte rouge très courte à châssis.



Fig. 10. — Carotte rouge demi-longue de Chantenay.

Carotte demi-longue de Carentan. — Variété à feuilles petites et peu nombreuses, très bonne, plutôt petite que grosse, de forme presque cylindrique, bonne pour la culture hâtée, sans cœur.

Carotte demi-courte obtuse de Guérande. — Très bonne espèce à cultiver dans les terres riches, devient très grosse, de très bonne qualité.

Carotte demi-longue de Chantenay (fig. 10). — Variété nouvelle, très productive, de bonne qualité, plus large de collet que la *Nantaise*, dont elle est probablement issue.

Carotte demi-longue de Danvers. — Très bonne variété, productive, et assez hâtive, nouvelle.

Carotte courte à forcer parisienne. — Variété nouvelle très petite, propre à la culture forcée, très hâtive, de très bonne qualité.

Carotte demi-longue intermédiaire de James. — Variété nouvelle de forme pointue, très bonne et productive.

Les variétés à racines longues sont moins cultivées que les demi-longues ; quelques-unes sont cependant aussi bonnes pour la grande culture ; mais, en général, elles sont un peu plus tardives, et moins appréciées sur les marchés

Carotte rouge longue de Saint-Valéry. — Très bonne variété, de forme pointue, chair excellente, peau fine, lisse, très rouge, intermédiaire entre les carottes demi-longues et longues, excessivement productive.

Carotte rouge pâle de Flandre. — Variété, très estimée et cultivée dans le Nord, aux environs de Lille, Roubaix, etc. ; pas très longue, elle devient énorme et par conséquent produit beaucoup, la racine est de couleur orange vif, de forme pointue ; très bonne pour la grande culture.

Carotte rouge longue d'Altringham. — Variété d'origine anglaise, chair rouge de très bonne qualité, peut atteindre de 40 à 50 centimètres de longueur.

Carotte rouge longue. — Ancienne et bonne variété, très productive, et de bonne qualité, c'est une des meilleures variétés longues à cultiver pour le potager.

Carotte rouge longue de Brunswick. — Sous-variété de la précédente, très estimée en Allemagne, se conserve très bien et de bonne qualité.

Carotte rouge longue sans cœur. — Variété à chair très rouge, obtuse à l'extrémité inférieure, sucrée, excellente, d'un goût fin.

Carotte rouge longue à collet vert. — Variété très rustique, devient très grosse, de couleur orangé pâle, excellente et très nutritive, convient pour la grande culture.

On cultive également des variétés à chair jaune et blanche, mais ce n'est guère que dans la grande culture. Elles sont bonnes pour les animaux, mais elles ne sont pas appréciées. Parmi les meilleures, nous citerons :

Carotte jaune longue. — *Carotte jaune courte.* — *Carotte blanche à collet vert.* — *Carotte blanche à collet vert d'Orthe.* — *Carotte blanche des Vosges.* — *Carotte blanche de Breteuil.* Cette variété devient énorme.

Graines. — Pour récolter de la graine de carotte, la plupart des cultivateurs, à l'automne, font choix des plus beaux produits qu'ils transplantent à part. En juin-juillet, les ombelles commencent à mûrir. On cueille d'abord les plus avancées, et ainsi de suite, au fur et à mesure de leur maturité.

Les marchands grainiers n'opèrent pas de cette façon : ils laissent les carottes en place, et n'enlèvent que les sujets dégénérés ou abâtardis. Les graines récoltées de cette façon sont aussi bonnes que par le moyen précédent, mais on obtient aussi beaucoup plus de graines. Elles se conservent bonnes pendant quatre ans ; 30 grammes contiennent 24.300 graines, le litre pèse 360 grammes.

Maladies, Animaux nuisibles. — Peu de maladies attaquent la carotte ; il n'y a guère que l'*uredo* qui, dans les années pluvieuses, détruit les feuilles en partie.

En revanche, les loches, les limaces, les escargots en sont très friands. Quand les plantes sont jeunes, ils les dévorent. On devra donc les détruire par tous les moyens.

Usages. — La carotte est un bon aliment, très sain ; on l'emploie dans le pot-au-feu, en ragoût, en sauce, frite, etc. Tous les médecins la recommandent.

Les graines vieilles servent à faire des liqueurs.

Appliquée à l'alimentation des animaux, la carotte est l'une des plantes les plus utiles ; elle est recherchée avidement par toute espèce de bétail, elle convient particulièrement aux chevaux. Coupée par tranches, puis mélangée à de la paille hachée, elle forme une excellente nourriture pour les moutons. La carotte fournit aussi un excellent aliment pour les vaches, mais il faut la leur donner avec mesure et mélangée avec d'autres substances : car, consommée seule et en trop grande abondance, elle serait plutôt nuisible.

La carotte contient 9 à 10 pour 100 d'un sucre signalé comme cristallisable. Elle renferme, en outre, des phosphates, des sels alcalins et une huile volatile qui lui communique ses propriétés excitantes et son odeur.

Dans le nord de la France et en Belgique, on fabrique avec la carotte un sirop désigné sous le nom de *poiré*.

La fleur est la base de la liqueur connue sous le nom d'*huile de Vénus*.

Le jus de ses racines est aussi employé à colorer artificiellement le beurre.

Les fleurs teignent le papier en rouge foncé ; la décoction rouge sale teint en lilas, avec une ébullition de quelques minutes, la laine, la soie, le coton et le lin ; en rouge bleu avec addition d'acide sulfurique, et en gris bleu avec l'alun.

CÉLERI

Apium graveolens Lin. *Sium Apium* Roth.
Seseli graveolens Led. Ombellifères.

Origine. — Plante bisannuelle indigène. L'espèce type se trouve dans plusieurs contrées de la France, notamment à Boulogne, croissant dans les lieux humides.

Le céleri sauvage a un habitat étendu. Il existe depuis la Suède jusqu'à l'Algérie, l'Égypte, l'Abyssinie, et en Asie depuis le Caucase jusque dans le Béloutchistan et les montagne de l'Inde Anglaise. Il est cultivé depuis plus de deux mille ans (De Candolle).

L'espèce type est connue par plusieurs synonymes : *ache*, *ache d'eau*, *ache des marais*, *épraux*, *etc.*

Culture. — Le céleri cultivé se plait de préférence dans les sols frais et bien amendés avec de bons engrais énergiques; les terres de marais sont généralement très bonnes pour la culture de cette plante.

On sème en janvier, février, sur couches chaudes, les premiers céleris. Lorsque les jeunes plants sont assez forts pour supporter la transplantation, on les repique sur une autre couche ou même dans une autre plate-bande terreautée et bien exposée au midi. Ces plants, surtout ceux élevés sous panneaux, sont bons à mettre en place vers la fin de mai. Trois mois plus tard, on peut commencer à les récolter.

Dans le courant d'avril ou première quinzaine de mai, selon les contrées, les semis se font en pleine terre, mais il faut toujours avoir soin de choisir un bon emplacement bien exposé. Le terrain une fois bien labouré, on trace les planches nécessaires, on y passe soigneusement le râteau afin que la surface soit parfaitement plane ; on sème et on recouvre légèrement de terreau, puis on étend un peu de fumier long qu'on éparpille régulièrement sur toute la surface ensemencée. Ce fumier sert à atténuer le jet des arrosements sur les graines, et à préserver ensuite les jeunes plants de la trop grande chaleur.

Le plus ordinairement, ces sortes de semis de pleine terre ne réussissent pas bien, soit parce que le terrain est caillouteux ou compact, soit parce ce que les limaces et escargots les

dévorent. Aussi, il est bien préférable de semer sur couches, assez épais ; lorsque les plants sont assez forts, on les repique en pleine terre en pépinière. On ombre pendant quelques jours, jusqu'à ce que la reprise soit effectuée ; ces jeunes plants, s'ils sont bien traités, ne tardent pas à se développer rapidement, et par ce moyen, on a toujours de très beaux sujets, bien nourris pour mettre en place.

C'est vers la fin mai et dans le courant de juin qu'on les met en place définitive. Ce travail se fait de plusieurs façons selon les contrées, car, dans certains pays, on plante à plat, tandis que, dans d'autres, on plante en fosses.

La plantation en fosses est la plus généralement adoptée.

Lorsque le terrain est bien labouré à la bêche, on creuse des fosses de 45 centimètres si l'on veut y mettre deux rangs ou de 30 si l'on n'y met qu'un rang, profonds de 25 à 30, distants de 1^{m},30 à 1^{m},50, on travaille un peu le fond des fosses, puis on étend dans le fond 10 centimètres de fumier bien consommé qu'on tasse en le piétinant à plusieurs reprises. On recouvre ce fumier de 12 centimètres de terre qu'on prend sur les bords, en la faisant tomber avec un râteau ; on nivelle le fond, puis on trace une ou deux lignes et on plante le céleri au plantoir, après avoir coupé l'extrémité des feuilles et rogné les racines. Dans les intervalles, on plante des romaines, laitues, on sème des radis, des épinards.

Pour la culture à plat, qui, dans certains sols, donne d'aussi bons résultats que la culture en fosses, on peut opérer de deux façons :

La première consiste à bêcher le terrain ; on y étale le fumier nécessaire, puis on rayonne avec la houe plate ou fourchue. On plante un ou deux rangs de céleri et quatre rangs de romaine ou chicorée, etc. On observe un sentier, c'est-à-dire un rayon dans lequel on ne met rien ; cela facilite l'arro-

sage et, une fois les salades enlevées, la distance entre chaque rangée de céleris se trouve ce qu'elle doit être, pour trouver la terre nécessaire au buttage.

La seconde façon consiste à bêcher le terrain en enterrant le fumier, on trace ensuite les lignes nécessaires, et on repique au plantoir, ce moyen est plus expéditif et donne d'aussi bons résultats que le précédent.

Que l'on opère d'une façon ou de l'autre, il ne faut pas oublier que le céleri a besoin de beaucoup d'eau pour se développer rapidement, de même que de bons engrais. On bine, et on paille pendant les plus grandes chaleurs.

Buttage. — Le buttage est une opération qui a pour but de faire blanchir la base des pétioles, afin qu'ils soient tendres et mangeables. Pour bien réussir cette opération, il faut butter au moins en trois fois. Le premier buttage sera d'abord léger; trois semaines après environ on en donne un second, et quelques jours plus tard un troisième et dernier. La terre doit être bien égalisée entre chaque sujet, afin qu'il n'y ait aucun vide, et on doit veiller à ce qu'il ne s'en faufile pas trop dans l'œil: pour parer à cet inconvénient, on attache les céleris, ou on les fait tenir par un ouvrier.

Le buttage ne doit se faire que lorsque les plantes seront bien ressuyées et le temps bien sec. Dans certaines localités les maraîchers plantent le céleri par planches comme des *chicorées*, et ils buttent avec des fumiers recuits, de la feuille ou de la litière; d'autres arrachent les pieds et les placent dans une tranchée côte à côte, et buttent avec la terre; d'autres encore les mettent dans le sable. Tous les procédés sont bons pourvu que l'on réussisse.

Le céleri n'est pas précisément sensible à la gelée, mais la grande humidité lui est préjudiciable.

Variétés. — Les meilleures variétés de céleri plein sont :

Céleri turc gros. — Plante très vigoureuse se conservant bien, côtes très pleines, de bonne qualité.

Céleri gros violet de Tours. — Variété très vigoureuse, côtes pleines, de bonne qualité, excessivement productive.

Céleri plein blanc court à grosses côtes. — Très bonne variété, à côtes pleines très larges, feuillage dressé, moins ample dans toutes ses parties que la précédente, très productive, par la largeur de ses côtes.

Céleri plein blanc. — Bonne variété, à côtes pleines, vigoureuse, atteignant 40 à 50 centimètres de hauteur.

Céleri plein blanc court hâtif. — Variété hâtive, bonne pour la culture hâtée et de primeurs.

Céleri plein blanc frisé. — Comme la précédente, bonne pour primeurs, peu productive.

Céleri plein blanc chemin ou *céleri doré.* — Excellente variété, très recommandable, les côtes sont très pleines et d'un jaune doré qui les fait paraître toujours blanchies, et, à cause de cela, ce céleri peut se passer de buttage, pourvu que le haut et le bas soient attachés. Nous en conseillons tout spécialement la culture.

Céleri Pascal, plein blanc (fig. 11). — Variété nouvelle, demi-courte, à côtes larges, charnues, tendres, de bonne conservation l'hiver.

Céleri plein blanc d'Amérique. — Variété nouvelle, à côtes d'un jaune clair, très bonne, de bonne conservation.

Graines. — Pour récolter de la graine de céleri, on peut opérer de deux façons : la première consiste à planter à part en prévision de cela, les soins sont les mêmes que pour la culture ordinaire, pendant l'été, mais on ne les butte pas. Il faut avoir soin d'enlever toutes les plantes qui ne caractériseraient pas le type de l'espèce. On peut aussi, lors de l'arrachage, choisir les plus beaux pieds, les transplanter

de suite, à 30 ou 40 centimètres ; si l'on craint trop la gelée on couvre de paillassons ou de feuilles ; au printemps, on les fume bien, ou on les arrose avec du purin. Vers la fin de juillet, en août, septembre, selon les contrées, les ombelles mûrissent successivement. On les cueille au fur et à mesure,

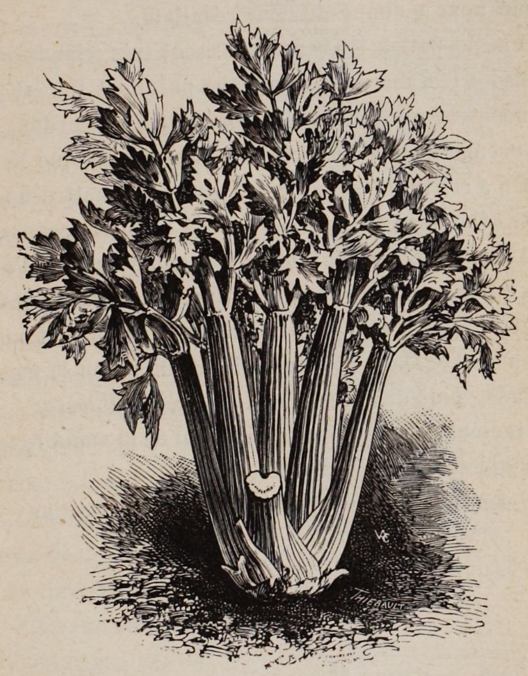


Fig. 11. — Céleri Pascal, plein blanc.

et on achève de les faire sécher en les étendant sur des toiles à l'ombre ; pour les détacher de leur réceptacle, on les frappe avec une petite baguette, ou on les frotte entre les mains. Elles se conservent bonnes pendant huit années. Un gramme contient 2500 graines.

Maladies, Animaux nuisibles. — L'*uredo* ou rouille

attaque souvent le céleri. Alors, dans les Charentes, les maraîchers disent que le céleri est *brumé*. Le meilleur moyen de détruire cette maladie qui n'attaque que les feuilles, c'est de traiter le céleri, par la bouillie bordelaise, deux ou trois fois, dans les mêmes proportions que pour la vigne. Ce procédé nous a donné de bons résultats.

Les mille-pattes, les vers blancs sont très friands du céleri, et, dans les terrains où ces animaux pullulent, il n'est pas rare de rencontrer plusieurs pieds complètement perdus, et malheureusement on s'aperçoit des ravages lorsque le mal est fait. On a conseillé pour les éloigner de mettre au pied de chaque céleri une poignée de coques d'huîtres concassées.

Usages. — Le céleri joue un grand rôle dans l'art culinaire, on le met dans le pot-au-feu, les ragoûts, les pâtés, etc. On le mange cuit sous la viande, ou seul, frit ou avec la sauce blanche. Dans beaucoup de localités, on le mange cru en salade, mais dans cet état il est très indigeste.

La racine et les feuilles contiennent de la mannite en quantité notable.

Les issues et résidus sont mangés par les bestiaux.

CÉLERI-RAVE

Apium Rapa L. Ombellifères.

Origine. — Plante bisannuelle dans nos cultures, issue du céleri plein, améliorée par la culture qui en a fait développer la racine au lieu des feuilles. Le céleri-rave ne se trouve nulle part spontané.

Culture. — On sème le céleri-rave en mars ou avril sur couches qu'on fait à l'air libre, ou mieux encore qu'on recouvre de panneaux. Lorsque les jeunes plants seront assez forts, on les repique en pépinière, de la même façon que le

céleri plein. Dans les sols légers et bien fumés, on peut semer en planches bien exposées ; en observant de ne pas semer trop dru, on peut éviter de les repiquer. Cependant on ne devra pas négliger de faire cette opération chaque fois qu'on le pourra, car elle favorise le développement de la plante.



Fig. 12. — Céleri-rave.

En juin, on les met en place dans un bon terrain bien labouré et copieusement fumé avec de bons engrais très consommés. On les dispose par planches larges de 1m,25 qu'on divise en cinq lignes à distances égales. On observe un sentier de 40 à 50 centimètres entre chaque planche, et on plante à 30 centimètres dans le rang, de préférence en échiquier ; on arrose aussitôt la plantation, et on continue pendant tout l'été.

Avant de planter, on coupe légèrement le bout des racines, ainsi que le sommet des feuilles, on donne plusieurs binages dans le courant de l'été, et on supprime souvent les feuilles inférieures, qui jaunissent et qui s'étalent sur le sol.

Vers la fin d'août, on déchausse légèrement chaque pied, on supprime même les quelques racines qui gêneraient, et on laisse dans cet état ; environ un mois après, on remet la terre

en place en y en ajoutant d'autre; cette opération, qui est pratiquée en Alsace, a pour but de favoriser le développement de la racine, car c'est principalement dans les mois d'août et septembre qu'elle se forme.

On peut commencer à récolter en octobre et successivement jusqu'en mars. Dans les contrées méridionales, il passe très bien l'hiver sans souffrir, mais, dans les départements où l'hiver est rigoureux, il est bon de les butter, de les couvrir avec des paillassons et, même de les rentrer et de les enterrer dans le sable.

Variétés. — *Céleri-rave d'Erfurth.* — Variété très ancienne, très cultivée, hâtive, la racine est charnue, devient très grosse, et est de bonne qualité.

Céleri-rave gros lisse de Paris. — Variété très bonne à cultiver, probablement issue du céleri-rave ordinaire, à racines très grosses, la plus grosse du genre, de bonne qualité.

Céleri-rave ordinaire. — Variété fort ancienne, assez productive, mais dont la culture est délaissée aujourd'hui au profit des variétés précédentes.

Céleri-rave, pomme à petite feuille. — Variété très hâtive, issue du céleri-rave d'Erfurth, racines peu nombreuses, rave petite.

Céleri-rave, géant de Prague. — Très bonne variété nouvelle, à rave très grosse, nette, feuillage court, et relativement peu nombreux.

Céleri-rave de Paris amélioré. — Variété nouvelle, améliorée, donnant des raves énormes.

Céleri-rave à feuille panachée. — Nouvelle race panachée jaune, rave ronde et assez régulière (curieuse variété à cultiver).

Graines. — Pour récolter de la graine de céleri-rave, on opère à peu près de la même façon que pour le céleri plein.

Les graines se conservent bonnes pendant cinq ou six ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Mêmes maladies que le céleri plein, cependant il nous a semblé que l'*uredo* sévissait avec moins de vigueur sur cette race.

Quant aux insectes, ils sont les mêmes.

Usges. — On accommode le céleri-rave à la sauce blanche ou au gras, on le sert également avec les rôtis qu'il accompagne très bien, on en met quelquefois dans le pot-au-feu, pour remplacer les *panais*.

CERFEUIL

Scandix Cerefolium Lin. *Anthriscus Cerefolium* Hoff.
Cerefolium sativum Haller. Ombellifères.

Origine. — Plante annuelle, qu'on a regardée longtemps comme spontanée en France. De Candolle dit : «...Dans l'Europe occidentale et méridionale, elle semble adventive, plus ou moins naturalisée ; mais dans le sud-est de la Russie et dans l'Asie occidentale tempérée, elle paraît spontanée. Les auteurs grecs n'en ont pas parlé ; la première mention, chez les anciens est dans Columelle et Pline, qui l'appellent *Cerefolium*. Probablement l'espèce s'était introduite dans le monde gréco-romain depuis Théophraste. »

Culture. — Le cerfeuil est très rustique, il s'accommode de tout terrain ; bien fumé, il réussit dans certaines expositions ombragées, là ou il ne serait pas possible de mettre autre chose. On le sème en rayons peu profonds espacés de 25 centimètres, depuis février jusqu'en octobre.

Les semis, effectués de février à juillet, montent à graine aussitôt et ne produisent que peu de feuilles ; il faut donc pour n'en pas manquer, en semer tous les quinze jours. Pendant les chaleurs, on arrosera copieusement et on choisira de préférence une exposition ombragée.

Les semis d'août à octobre ne montent que l'année suivante en avril, après avoir donné d'abondants produits pendant l'hiver et une partie du printemps. A cette époque on peut en semer parmi les *épinards*, les *carottes*, les *salsifis*, les *choux*, les *mâches*, etc. On les arrache au fur et à mesure des besoins, avant qu'ils nuisent aux autres plantes.

Variétés. — *Cerfeuil commun.* — Le plus généralement cultivé pour les marchés, feuilles dentelées et découpées profondément, ailées à deux ou trois rangs, portées par un long pédoncule ; demi-cylindrique, canaliculé en dessus et couvert de poils très fins.

Cerfeuil frisé ou *cerfeuil double à folioles crépues.* — Variété qui se reproduit assez bien de semis ; on retrouve bien toujours quelques pieds qui retournent à l'espèce type, mais en sélectionnant les porte-graines, on obtient de bons résultats. Cette variété est élégante et préférable au cerfeuil commun pour la décoration des plats ; elle possède la même saveur et le même parfum : la culture est la même, elle paraît cependant un peu moins rustique.

Graines. — Les semis de printemps montent rapidement, mais la graine n'est pas très bonne ; il vaut mieux la récolter sur les semis faits en automne, qui en fournissent en plus grande quantité ; c'est en juin et juillet que s'opère la maturité. Les tiges doivent être cueillies avant que les graines soient entièrement mûres ; elles achèvent de sécher à l'ombre. Ces graines se conservent bonnes pendant deux ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Dans les terrains dépourvus de silice, le cerfeuil vient mal, s'il n'est pas bien fumé, et prend une teinte jaune et rachitique, ce qui nous porte à croire que cette plante aime les sols où le fer se trouve en grande quantité.

L'*uredo* l'attaque, mais rarement.

Les jeunes semis, principalement ceux du printemps, sont, dans la majeure partie des terrains, la proie des limaces et escargots qui en sont très avides : les ravages sont plus grands quand le temps est pluvieux. On y remédie en y jetant le matin, de bonne heure, de la suie, de la chaux vive en poudre ou mieux encore en les arrosant d'un lait de chaux.

Les vers blancs et les courtilières rongent parfois les racines et détruisent en partie une quantité de pieds ; il faut leur faire une guerre acharnée.

Usages. — Le cerfeuil s'emploie comme assaisonnement dans les ragoûts, les sauces et comme fourniture de salade ; on s'en sert pour parer les viandes froides.

Les médecins ont souvent constaté des empoisonnements occasionnés par la ciguë, plante sauvage, qui ressemble en tout point au cerfeuil commun par son port et la découpure de son feuillage, mais qui est beaucoup plus élevée, moins verte, et qui possède une odeur fétide quand on la froisse, ce qui la fait distinguer du cerfeuil. C'est dans le but d'éviter ces erreurs que M. Vilmorin recommande de cultiver le cerfeuil frisé, avec lequel toute confusion est impossible.

CERFEUIL TUBÉREUX

Chærophyllum bulbosum L. Ombellifères

Origine. — Plante bisannuelle, originaire des mêmes contrées que le cerfeuil commun ; c'est une espèce fort ancienne qui est encore peu cultivée ; c'est un tort, car ce n'est que par la culture que l'on parviendra à l'améliorer, et, si aujourd'hui les produits sont peu rémunérateurs, ils pourraient être d'un très bon profit.

Culture. — Après avoir mis stratifier la graine dans du sable fin maintenu frais, depuis le mois de novembre, on sème très épais en février et mars en recouvrant peu. On

choisit une bonne exposition ensoleillée, absolument nécessaire à cette plante pour mûrir ses bulbes. On peut semer à l'automne ; mais, comme la germination ne se fait qu'au printemps, il est préférable de la faire stratifier.

Quelque temps après la levée des graines, et lorsque les jeunes semis sont suffisamment développés, on donne un premier binage léger, qu'il faut renouveler souvent, afin de maintenir les plantes dans un parfait état de propreté ; on arrose copieusement pendant les grandes chaleurs.

Il est temps de récolter les tubercules lorsque le feuillage commence à jaunir et à se dessécher. On les arrache et on les met à l'abri dans un endroit bien sain. On ne commence à les consommer que quelque temps après la récolte ; ils sont meilleurs qu'à l'état frais.

Graines. — Les tubercules qu'on destine à fournir de la graine devront être plantés en mars, à 10 centimètres en tous sens. Lorsque les tiges commencent à s'élever, on leur met un petit tuteur, afin de les empêcher d'être déracinées par le vent. La récolte des ombelles commence en juillet ; les graines qui mûrissent les premières sont les meilleures, elles se conservent bonnes pendant un an.

Maladies, Animaux nuisibles. — Cette variété est sujette aux mêmes maladies que le cerfeuil commun, et dévorée par les mêmes insectes.

Usages. — La saveur de ce tubercule a beaucoup d'analogie avec celle de la châtaigne : on le prépare comme la pomme de terre, on en fait des sauces comme du salsifis ; la chair est très féculente et sucrée, elle possède un goût aromatique très prononcé et assez agréable. C'est un aliment très délicat, qu'on recherche beaucoup en Asie. Ce tubercule, après avoir trempé pendant quelques heures dans l'eau, est très rafraîchissant et aide à la digestion.

CERFEUIL MUSQUÉ

Myrrhis odorata Scop. *Chærophyllum aromaticum* L. Ombellifères.

Origine. — Plante vivace indigène ; croît dans les régions montueuses du midi de l'Europe, dans les Alpes principalement, formant des touffes hautes de 80 à 90 centimètres ; très rustique.

Culture. — Cette plante est peu difficile sur le choix du sol, elle réussit à peu près partout.

On sème la graine, aussitôt sa maturité, en pépinière, ou bien on la fait stratifier dans du sable frais, comme le cerfeuil tubéreux, pour la semer en mars. On sème très épais, car cette plante doit être repiquée pour réussir.

Lorsque les jeunes plants ont développé leur cinq ou six premières feuilles, on les repique en place en les espaçant de 50 à 60 centimètres, on sarcle et on bine plusieurs fois ; ils peuvent se conserver ainsi plusieurs années.

Graines. — La seconde année de plantation, les plantes montent à graines. On choisit les plus belles tiges en supprimant toutes les autres. Ces ombelles mûrissent en juillet. La graine ne conservant même pas une année sa faculté germinative, on la sèmera aussitôt sa maturité.

Maladies, Animaux nuisibles. — Peu de maladies attaquent cette plante, et, en raison de son odeur un peu forte, les escargots en sont peu friands.

Usages. — On emploie son feuillage comme le cerfeuil commun. En Espagne où il est généralement cultivé, on le préfère. En France, elle est peu connue et peu cultivée.

La plante teint en jaune.

CHAMPIGNON COMESTIBLE

Agaricus campestris Lin. *Agaricus alutarius* Pers.
Amanita edulis Lamk.

Origine. — Absolument inconnue.

Culture. — Depuis quelques années, on cultive beaucoup le champignon de couche. Il n'y a pas très longtemps, il n'y avait guère que Paris et les environs qui cultivaient le champignon de couche. Les catacombes de Paris sont particulièrement favorables à ce genre de culture ; on trouve en France d'autres carrières où la réussite est aussi certaine ; citons les carrières de *Chancelade*, près Périgueux, celles de *Langoiran*, dans la Gironde, de *Mouthiers*, de *Saint-Même*, de *Bompart*, de *Giget*, aux environs d'Angoulême, dans la Charente. Ces dernières n'ont pas encore été utilisées, pour la culture du champignon. Il est étonnant qu'aucun industriel on maraîcher n'ait essayé. Pour notre part, nous ne douterions pas du succès.

Bien que la culture du champignon se fasse mieux dans les carrières où la température est à peu près régulière, on peut néanmoins le cultiver avec succès dans les caves ou celliers, des grottes, des cavernes, ou tout endroit sombre, on peut aussi en faire la culture à l'ombre en plein air depuis le mois de mars jusqu'en octobre.

Quel que soit l'emplacement où l'on doit opérer lorsqu'on veut établir une meule à champignons, le point essentiel pour réussir est de choisir du bon fumier de cheval ou de mulet, bien imprégné d'urine, provenant d'animaux forts, très vigoureux, bien nourris, travaillant beaucoup et recevant peu de litière. Les chevaux de luxe, ou ceux qui sont nourris avec du fourrage vert ou du son, produisent un mauvais fumier, peu propre à cette culture.

Au sortir de l'écurie, on place le fumier en un tas large de 70 à 80 centimètres, haut de 50. On le dispose auprès de l'endroit où on a l'intention de placer les meules ; en mettant le fumier en tas, il faut bien le diviser et rejeter de côté toutes les grandes pailles. On tasse, en le piétinant, et on arrose légèrement, et de préférence à l'intérieur, afin de l'empêcher de s'échauffer. Une dizaine de jours après, on remanie ce même tas, qu'on dispose de la même façon, mais en mettant le fumier des bords dans l'intérieur ; huit ou dix jours après cette deuxième opération, le fumier doit être bon à monter en meules ; il doit être de couleur brune, moelleux au toucher, onctueux.

On donne aux meules une largeur de 60 à 70 centimètres, sur une hauteur à peu près égale au sommet. On les monte en dos d'âne ou en talus, en diminuant régulièrement jusqu'à la hauteur voulue. Une fois montés, on peigne les côtés avec le râteau à dents écartées ou la fourche, et on bat les côtés et le sommet avec le dos de la pelle ou la batte. Si l'on opère en plein air, on recouvre ensuite d'une couche de litière ou de paille menue, pour empêcher le trop rapide dessèchement de la surface ; à l'intérieur, cette précaution est inutile.

On peut monter les meules selon son goût et de différentes façons, soit sur des planches ayant la forme d'équerre ou demi-carré qu'on adosse et qu'on change de place à volonté soit dans des baquets, des moitiés de barriques, des caisses en bois, etc..., cela ne change presque rien à la production. Cependant la meule à deux pentes est généralement celle qui donne les meilleurs résultats.

On se rend compte que les meules ont acquis le degré de chaleur nécessaire, c'est-à-dire 18 à 20 degrés centigrades, en y introduisant un thermomètre ordinaire, ou même un thermomètre à piquet. La plupart des cultivateurs

qui se livrent à cette culture se servent de morceaux de bois ronds, qu'ils enfoncent dans la meule : quelques heures après ils les retirent et, en les prenant à poignée, ils se rendent compte de la chaleur; il faut avoir une grande habitude du métier pour arriver juste.

Alors on larde les meules, c'est-à-dire on y introduit le blanc qu'il faut diviser en galettes de la largeur et de l'épaisseur de la main.

Avec la main droite on introduit les galettes dans la meule en soulevant le fumier de la main gauche. Les lardons sont disposés par rangs, en échiquier, à 20 centimètres. On place le premier rang à 15 ou 20 centimètres du sol. Une fois les lardons en place, on remet le fumier comme auparavant, en appuyant légèrement avec la main.

Sept ou huit jours après, on passe pour se rendre compte de l'opération. Si elle a réussi, cela se reconnaît à de petits filaments blancs, qui commencent à envahir le fumier; s'il en manquait, on les remplace, puis on recouvre la meule d'une petite couche de 3 centimètres environ de terreau ou de terre à potager, mélangés par parties égales à des terres de démolitions, dans lesquelles il se trouve du platras. On dispose le mélange sur toutes les parties de la meule, puis on frappe avec le dos d'une pelle creuse, pour le faire tenir ; avec une pomme fine on arrose très légèrement et on recouvre de litière, si la meule est placée au dehors, pour éviter que les grandes pluies dérangent la terre ; on veille avec soin à ce que la surface ne se dessèche pas.

Quinze ou vingt jours après l'opération, selon que la température est favorable, les champignons commencent à se montrer ; à mesure de la cueillette, il faut reboucher le trou que le champignon laisse ; on y fait couler un peu de terre. Tous les deux jours au moins il faut passer pour les ramasser.

Une meule peut durer deux à trois mois, si on sait l'entretenir : cet entretien consiste en partie à l'arroser de temps en temps avec du purin, additionné de beaucoup d'eau, dans laquelle on aura mis un peu de salpêtre ou de guano. Si cette solution peut être chauffée à 25 ou 30 degrés, la réussite sera meilleure, mais il faut dans ce cas arroser avec modération et peu à la fois.

Il y a plusieurs autres façons de cultiver. Bien que ne les ayant pas essayées, nous croyons devoir les reproduire.

Le procédé du Dr Labordette consiste à remplacer le fumier par du sulfate de chaux ou pierre à plâtre, qu'on tasse bien, et on y ajoute une quantité suffisante de nitrate de potasse ; on cite des champignons du poids de 600 grammes obtenus par ce procédé.

Les anciens cultivaient le champignon, mais par certains procédés, qui nous paraissent douteux et bizarres. On arrosait souvent une souche de figuier couverte de fumier avec un mélange de vin et d'eau, une souche du peuplier noir, ou bien encore on arrosait fréquemment le sol avec de l'eau dans laquelle avaient bouilli des baies de laurier.

Les Chinois, pour se procurer plusieurs espèces bonnes à manger, placent dans un bon sol et à une exposition convenable des morceaux d'écorces et de bois de peuplier pourris, d'orme, de châtaignier, de mûrier et d'autres essences ; après quelques semaines passées dans cet état, les champignons apparaissent.

On cite aussi le marc de café, lorsqu'il est pourri et placé dans un endroit humide et dans des conditions convenables qui donne naissance à un agaric fort estimé à Naples.

On vend en Italie des blocs d'une pierre appelée *Pietra fungaja*, qui se compose de terre durcie, mélangée à des ramifications noires, et qu'on a reconnue être le mycélium

d'une espèce de bolet fort recherché à Naples et dans d'autres pays, le *Boletus tuberaster*. Ces pierres, mises dans une cave et arrosées, donnent, du jour au lendemain, une récolte de champignons. Ces blocs se vendent fort cher et sont exportés jusque dans le Nord, mais ils dégénèrent et, dans la plus grande partie de la France, une serre serait indispensable pour ce genre de culture.

Citons également un autre procédé :

Il faut se procurer : 1° une brouette de bouse de vache sans paille ; 2° une bourriche de blanc de champignon, du salpêtre ou nitre; 3° une boîte en bois sans couvercle longue d'un mètre, large de 50 centimètres. On laisse sécher la bouse à l'ombre, une quinzaine de jours, puis on l'entasse dans la caisse en un tas moins large et moins long que la caisse, on laisse 15 centimètres environ tout autour, on étale la bouse par couche à la main en y mêlant de bonne terre fine et en jetant un peu d'eau dans laquelle on a pulvérisé le salpêtre. La meule terminée aura à peu près 10 ou 12 centimètres de hauteur et contiendra tout le salpêtre; elle doit être tassée fortement. On étale alors le blanc sans le briser trop et on le recouvre de bouse, puis de 3 centimètres de terre. On foule le tout, on le place à l'obscurité dans une cave, sous un escalier, n'importe où, on le couvre d'une chemise de paille et tout est fini. Six semaines après, la couche est recouverte de champignons qui se renouvellent sans cesse pendant un an environ, après quoi on la démolit et avec le blanc qui a envahi la bouse on en refait une nouvelle. Lorsque la couche est trop sèche, on arrose légèrement, mais un excès d'humidité est très mauvais.

Usages. — Chaque année, plusieurs familles périssent victimes de leur imprudence ou de leur bonne foi. L'âge, le tempérament des personnes, le degré de développement des

champignons, le milieu dans lequel ils ont poussé (le mode de préparation, le temps depuis lequel ils sont apprétés, la quantité ingérée, etc , influent sur leurs propriétés ; l'imagination joue quelquefois aussi un grand rôle. On cite des cas de personnes ayant éprouvé des symptômes d'empoisonnement pour avoir mangé de petites quantités de champignons que d'autres personnes avaient consommés en abondance sans rien éprouver. Dans la plupart des cas, la peur a causé tout le mal. Certaines espèces, mangées même en quantité considérable, déterminent seulement du malaise, de la pesanteur, du gonflement ; d'autres produisent de la faiblesse, de la stupeur et un délire passager ; mais il en est malheureusement un trop grand nombre qui sont des poisons subtils. Nausées, vomissements, défaillance, stupeur, enfin convulsions et mort, tels sont les symptômes de l'empoisonnement par les champignons.

Dès que ces symptômes se manifestent, il faut appeler un médecin, mais en attendant son arrivée on doit administrer en toute hâte un vomitif ou mieux un vomi-purgatif; si les secours convenables n'ont pas été donnés à temps ou si les accidents ne se sont manifestés que quelques heures après l'ingestion, on doit recourir au purgatif, par exemple à une potion faite avec l'huile de ricin et le sirop de nerprum ou de fleur de pêcher, aux lavements faits avec la casse, le séné et le sulfate de magnésie, ou à défaut avec une forte décoction de tabac. On doit se garder de donner du vinaigre, de l'éther, ou de l'eau salée qui contribueraient à répandre le poison dans toute l'économie [1].

[1] Voyez Gautier, *Les Champignons considérés dans leurs rapports avec la médecine, l'hygiène publique et privée, l'agriculture et l'industrie*, 1884, 1 vol. gr. in-8 avec pl. en couleurs.

On prépare les champignons de différentes manières : la meilleure et la plus répandue, c'est *à la bordelaise*, au moins pour les cèpes. Après que les champignons auront été lavés et nettoyés dans plusieurs eaux, on les égoutte et on les essuie avec un linge blanc, on les fait revenir sur le gril pour sécher leur eau, puis on les plonge dans une poêle pleine d'huile d'olive bouillante, de beurre ou de graisse (l'huile est préférable). On ajoute ensuite les condiments nécessaires, ail, poivre, sel, persil, etc. C'est un plat fort recherché et tous les champignons peuvent se préparer de cette façon.

On conserve les champignons en les étendant quelques heures, dans un four, ou au soleil, pour les faire sécher. Dans nos contrées, les paysans les enfilent dans des ficelles, et les suspendent au plancher de leur habitation ; secs, ces champignons servent à donner du goût aux sauces, salmis, ragoûts ; on les conserve également dans l'eau salée, dans le vinaigre qu'on aromatise ou dans l'huile d'olive.

On fait un grand usage du champignon de couche, comme aliment à Londres, à Vienne, à Saint-Pétersbourg et surtout à Paris.

CHENILLE

Légumineuses.

Origine. — Indigène et annuelle, elle croît dans les champs incultes, les anciennes prairies artificielles abandonnées et, de préférence, dans les sols caillouteux et arides.

Culture. — La culture est des plus simples. On sème en place depuis la fin de mars jusqu'en mai, de préférence, en bordure, à une exposition bien ensoleillée.

On sarcle et on bine, plusieurs fois dans le courant de l'été, et pendant les chaleurs on arrose quelque peu.

Variétés. — Quatre types différents : *Chenille grosse* (*Scorpiurus vermiculata* L.). — *Chenille petite* (*Scorpiurus muricata* L.). — *Chenille rayée* (*Scorpiurus sulcata* L.). — *Chenille velue* (*Scorpiurus subvillosa* L.).

Usages. — Les fruits, qui ressemblent à certaines chenilles, se mettent dans les salades pour procurer des surprises aux personnes qui ne les connaissent pas.

CHERVIS ou GIROLLES

Sium Sisarum Lin. Ombellifères.

Origine. — Plante vivace, originaire de la haute Asie, De Candolle la dit spontanée dans la Sibérie altaïque et la Perse septentrionale. Il est douteux, dit-il, qu'on la découvre en Chine ou dans l'Himalaya, il est douteux aussi que les anciens Grecs ou Romains aient connu cette plante. Littré fait dériver chervis de l'espagnol *chirivia*, mais il est plus probable que celui-ci dérive du français.

Une de ses variétés est cultivée en Chine de temps immémorial, sous le nom de *Nînzy*. Elle y jouit d'une grande réputation ; on lui attribue la propriété de ranimer les forces vitales.

Introduite chez nous vers 1548, la culture du chervis ne tarda pas à se répandre dans les jardins et les champs. On servait ses racines comme un mets très délicat.

Linné rapporte que, de son temps, on cultivait le chervis dans la plupart des jardins ; plus tard, cette culture a été détrônée par celle de la pomme de terre, et c'est depuis 1869 qu'on a cherché à réhabiliter.

Culture. — Le chervis se multiplie par graines qu'on sème, en mars et avril, ou en août, septembre et octobre, en place on mieux en pépinière. Lorsque les plants sont assez forts, on les met en place dans une terre bien labourée et

fraîche, leur donnant tout l'été de copieux arrosements, ainsi que des binages fréquemment renouvelés.

On peut aussi multiplier le chervis par éclat de pied en conservant une partie du collet, on les traite comme des plantes venues de graines. Les sujets qui en proviennent sont moins beaux que ceux venus de semis. Les racines ne craignent pas les gelées. On ne les arrachera donc qu'à mesure des besoins.

Graines. — Le chervis monte à graine la première année, mais la semence ne vaut rien, ce n'est qu'à la deuxième année qu'elle est bonne. Elle est mûre en août-septembre. On coupe les tiges, ou simplement les ombelles, on les étend au soleil pendant deux jours, on les bat et on les vanne. Elles se conservent bonnes pendant trois ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les limaces et les escargots sont assez friands des jeunes plants de chervis. Il faut les surveiller avec soin et détruire ces animaux.

Usages. — On mange la racine qu'on accommode à la manière des salsifis en friture, ou cuite à l'eau chaude ; on peut aussi en faire de très bonnes purées.

On la dit très saine. La chair est blanche, ferme, quoique tendre, sucrée, très farineuse, mais quelquefois un peu fibreuse, la saveur est douce, très sucrée, parfumée, relevée par un petit goût qui rappelle un peu celui du céleri.

C'est, d'après M. Sacc, de toutes les racines alimentaires la plus riche en principes nutritifs ; elle est d'ailleurs si facile à digérer qu'on la recommandait autrefois comme un des plus puissants analeptiques. Elle peut fournir de l'amidon, du sucre, de l'alcool.

Les feuilles sont très recherchées des bestiaux.

CHICORÉE FRISÉE ou ENDIVE

Cichorium endivia crispa L. Composées.

Origine. — Plante annuelle et bisannuelle. La plante spontanée existe dans toute la région dont la Méditerranée est le centre, depuis Madère, le Maroc et l'Algérie, jusqu'à la Palestine, le Caucase et le Turkestan. Elle est commune surtout dans les îles de la Méditerranée et en Grèce. Du côté ouest, par exemple en Espagne et à Madère, il est probable qu'elle s'est naturalisée par un effet de culture, d'après les stations qu'elle occupe dans les champs et au bord des routes.

On ne trouve pas, dans les textes anciens, une preuve positive de l'emploi de cette plante chez les Grecs et les Romains, mais il est probable qu'ils s'en servaient comme de plusieurs autres chicorées. Les noms vulgaires n'indiquent rien, parce qu'ils ont pu s'appliquer aux deux espèces de *Cichorium*. Ils sont peu variés, et font présumer une culture sortie du milieu gréco-romain ; on cite un nom indou, *Kasni et Tamul Koschi*, mais aucun nom sanscrit, ce qui indique une extension tardive de la culture dans l'est (De Candolle).

Culture de primeurs. — On sème les premières chicorées frisées depuis la mi-décembre jusqu'en mars, sur couches chaudes. Il faut que la graine soit levée en vingt-quatre ou trente-six heures au plus, afin que la plante monte moins vite. Si la graine germe lentement, la chicorée monte de suite avant de se développer. Une fois levé, s'il survient des coups de soleil, on donne un peu d'air aux panneaux pour éviter l'étiolement des jeunes plantes. Lorsqu'elles ont sept ou huit feuilles, on les repique à demeure sur une autre couche de 40 centimètres d'épaisseur, préalablement chargée de 12 à 15 centimètres d'un mélange de moitié terreau, moitié terre

de potager tamisée. On plante à 15 ou 20 centimètres en tous sens ; on arrose légèrement chaque plant, et on recouvre de châssis. Lorsque les chicorées seront reprises, ce qui demande deux jours, on commencera à leur donner un peu d'air si le temps le permet, car outre l'étiolement qui est occasionné par le manque d'air, les chicorées cultivées sous châssis sont sujettes à une maladie cryptogamique, le *Peronospora gangliformis*, dont le développement est favorisé par la concentration de l'air.

On peut également cultiver les chicorées en les plaçant sous cloches. Après avoir établi une couche, on la borde et on la charge du même mélange indiqué plus haut. On place les cloches et on plante cinq chicorées sous chacune ; les soins à donner sont les mêmes que pour celles sous châssis. Il faut couvrir de paillassons pendant les froids et entretenir de bons réchauds. Des radis peuvent être semés dans les intervalles laissés entre chaque cloche.

Culture de pleine terre. — La chicorée frisée s'accommode de toute terre à potager ; mais, elle réussit mieux dans les sols légèrement humides et bien fumés. Dans les sols secs, on n'obtient des résultats qu'avec force arrosements.

Les semis de pleine terre s'effectuent depuis avril, jusqu'en juillet. Pour les premiers semis, on devra choisir une bonne exposition, et, pour les semis d'été, une exposition mi-ombragée, s'il est possible.

Lorsque les plants sont développés, plutôt forts que faibles, on rogne la moitié des feuilles et l'extrémité des racines, le pivot principalement, et on les met en place dans un terrain labouré et fumé. Si l'on opère avec la houe, la distance à observer entre chaque plant est de 25 centimètres en tous sens ; on recouvre les plants jusqu'à moitié environ de leur

longueur totale, et on arrose. Chaque planche se compose ordinairement de cinq ou dix rayons.

Dans beaucoup de contrées de la France, on repique les chicorées par planches de 1^{m},20, divisées en cinq ou six lignes. On plante ensuite au plantoir, à 20 ou 25 centimètres selon la variété. Pour nous, voici la façon dont nous avons toujours opéré : après que le terrain a été bien labouré et fumé, on trace avec les pieds les divisions des planches, qui doivent avoir 1^{m},25 de large ; on sème des radis ou de la laitue à couper, on herse bien ce semis, puis on trace six lignes et on plante la chicorée. Les radis ou la laitue sont bons à récolter et enlevés avant de nuire aux chicorées ; après le complet enlèvement de ces plantes, on donne un bon binage qui est renouvelé à quelques jours d'intervalle, et on arrose copieusement si le terrain est sec.

Certains auteurs recommandent de pailler les planches avant de planter ; c'est un excellent moyen qui donne de très bons résultats et qu'on ne devra pas négliger de mettre en pratique, surtout dans les terres sèches. Cependant, ce procédé, si pratique qu'il soit, ne peut guère s'appliquer que sur de petites étendues de terrains : car, si les maraîchers qui cultivent en grand devaient pailler, l'opération deviendrait dispendieuse ; nous recommandons de maintenir la surface du sol constamment humide et suffisamment ameublie.

Lorsque les chicorées sont arrivées au développement convenable, on les fait blanchir.

Il y a plusieurs manières de faire blanchir les chicorées ; les jardiniers de Bordeaux les lient avec de la paille ou du jonc, à plusieurs reprises, en commençant toujours par la base ; quelques jours après, on attache le sommet ; les chicorées attachées ainsi blanchissent mieux qu'en une seule fois.

Dans la Charente, comme dans beaucoup d'autres endroits,

on les attache en une seule fois ; après avoir ramené verticalement toutes les feuilles, on passe un lien qu'on attache à quelques centimètres au-dessus de la moitié environ de la longueur des feuilles. Ce procédé est plus expéditif que le précédent, en ce sens que l'on n'a pas à y revenir.

D'autres cultivateurs les font blanchir dans la terre ; on ouvre une tranchée oblique, dans le sens de la plantation en échiquier, on ramène toutes les feuilles des salades, comme si on voulait les lier, et on les couche dans la tranchée à peu près horizontalement, elles se déracinent un peu, mais jamais entièrement ; on les maintient dans cet état avec la main gauche, et l'outil, tenu de la main droite, ramène la terre dessus : la terre de la seconde tranchée comble la première et ainsi de suite ; par ce moyen, elles blanchissent très bien en huit ou dix jours et sont très tendres.

On peut les arracher entièrement et les placer ailleurs dans une tranchée, mais elles pourrissent plus facilement.

On peut aussi les couvrir de paillassons, de feuilles, de litière, etc., de même qu'on peut les arracher, et, après les avoir bien nettoyées, les placer côte à côte, dans le sable, dans une cave ou cellier.

Quel que soit le mode d'opération choisi, il faut que les salades soient bien essuyées et sèches ; autrement la concentration de l'humidité dans le cœur déterminerait une fermentation qui pourrirait les feuilles extérieures.

On peut aussi conserver les chicorées très avant dans l'hiver, soit en les couvrant pendant les gelées avec de la bruyère, de la fougère, de la paille, etc., qu'on enlève pendant le jour et qu'on remet le soir, soit avec des brise-vent, des paillassons, des panneaux en bois, soit avec des coffres, de manière à couvrir quelques planches ; ce procédé de conservation ne s'applique qu'aux contrées du Nord où la

température descend très bas. Dans le Midi, cette précaution devient inutile, car les plantes ne gèlent pas.

VARIÉTÉS. — *Chicorée fine d'été ou d'Italie.* — Variété hâtive, de grosseur moyenne, très ancienne, feuilles en rosettes serrées, découpées dans la moitié supérieure. Elle convient pour les semis de première saison et de primeurs, se conserve mal dans l'arrière-saison ; elle pourrit vite. On lui préfère la *chicorée fine d'été race d'Anjou*, les feuilles sont plus serrées, plus finement découpées, et la rosette est plus volumineuse, plus bombée.



FIG. 13. — Chicorée frisée de Rouen

Chicorée frisée de Rouen (fig. 13). — Excellente variété formant des rosettes larges, très pleines, blanchissant facilement presque d'elle-même, pour peu qu'elle soit plantée près à près, cultivée en grand aux environs de Paris, ainsi que dans le Nord et dans le Midi ; à Bordeaux on l'apprécie beaucoup sur les marchés. Elle convient bien pour les cultures tardives, très recommandable.

Chicorée frisée béglaise. — Excellente variété, provenant de la chicorée frisée de Rouen et améliorée par les maraîchers de Bègles, près Bordeaux ; rosette très pleine, atteignant 35 à 40 centimètres, blanchit très bien, peu sensible à la gelée, recommandable sous tous les rapports.

Chicorée de Louviers. — Autre variété paraissant issue de la chicorée fine de Rouen, rosette très pleine, serrée, bombée, pas très grosse, blanchissant bien, et se conservant bien dans l'arrière-saison.

Chicorée mousse. — Variété formant une petite rosette, feuilles finement découpées, frisées, crépues, serrées, crispées, côtes étroites et blanches; produit peu, et doit être plantée assez serrée; convient particulièrement pour la culture sous panneaux ou sous cloches.

Chicorée frisée de Ruffec. — Varieté très estimée dans l'Ouest, rosettes très amples, côtes épaisses, tendres et charnues, cœur plein blanchissant bien et en peu de temps, convient parfaitement à la culture d'été et d'automne; nous n'en connaissons pas qui résiste mieux au froid, dit M. Vilmorin; vraiment recommandable.

Chicorée frisée de Meaux. — Variété très rustique, volumineuse, 50 à 60 centimètres de diamètre, côtes très grosses, teintées de rose dans leurs parties inférieures, feuilles longues, dressées, cœur peu serré; donne un produit considérable, convient pour les établissements d'aliénés ou hôpitaux, réussit bien en automne.

Chicorée frisée de Picpus. — Autre variété très bonne pour la culture de pleine terre, ayant un peu l'aspect de la chicorée de Meaux, dont elle est probablement issue, rosette serrée, cœur très plein, feuilles très frisées, et finement déchiquetées, réussit très bien dans les sols secs.

Chicorée frisée impériale. — Variété de couleur blanche, rosettes larges, haute et fournie, feuilles finement découpées et régulièrement crépues, dressées, côtes larges; elle blanchit presque d'elle-même, bonne pour l'été; à l'automne, elle est la première atteinte de l'*uredo*.

Chicorée frisée toujours blanche. — Peu productive, rosette peu garnie, côtes étroites, feuilles bien découpées, laciniées, lavées de rose, de couleur jaune pâle, ce qui lui donne un aspect étiolé.

Chicorée bâtarde de Bordeaux. — Race intermédiaire

entre la scarole et la chicorée, très estimée dans le Sud-Ouest, très vigoureuse; rosette de 50 à 60 centimètres de diamètre et plus, feuilles longues, larges, dressées et lobées, cœur peu serré, blanchissant bien quand elle a été liée à plusieurs reprises, bonne à cultiver pour les grands établissements. Réussit bien à l'automne, craint la maladie.

Chicorée frisée grosse pancalière. — Très bonne variété, nouvelle, à cœur assez fourni, feuilles dressées frisées, larges, blanchissant sans être liée.

Chicorée frisée fine de Guillande. — Variété nouvelle, qui nous a été envoyée en 1886, par MM. Dupanloup et C[ie], marchands-grainiers à Paris; ainsi que la précédente, elle est bonne à cultiver pour l'hiver.

Chicorée reine d'hiver. — Variété nouvelle, larges feuilles, frisées, déchiquetées, réussit bien l'hiver dans le Sud-Ouest.

Chicorée frisée d'hiver. — Race qui a beaucoup d'analogie avec la chicorée fine de Guillande; se conserve bien l'hiver; ne devient pas très grosse, mais le cœur est fourni.

Graines. — Pour récolter la graine de chicorée, on sème en février, mars, sur couche tiède, ou même en pleine terre à bonne exposition. Lorsque le plant est assez fort, on le repique en place, en juin. On choisit les plus beaux pieds bien fournis du cœur, et on arrache les autres. En août-septembre, les graines sont mûres. On arrache les tiges, quand elles commencent à jaunir et à sécher. On les étend quelques jours au soleil, en ayant soin d'ombrer si possible; après quoi, on les bat. Comme la graine se détache difficilement de son réceptacle, on les mouille plusieurs heures avant de les battre, voire même la veille, elle ne s'en détachera que mieux. Elle se conserve bonne pendant neuf ou dix années. Un gramme contient environ 600 grammes.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — Dans nos cultures, il nous est arrivé tous les ans d'avoir à combattre l'*uredo*, c'est la même maladie qu'on trouve sur le céleri plein, connue généralement sous le nom de *rouille*.

Ce parasite apparaît ordinairement vers la fin d'août, première quinzaine de septembre, et, presque toujours après des alternatives de pluie et de soleil très chaud. Il s'annonce d'abord par de petites taches jaunâtres, qui apparaissent au sommet des feuilles et au bord inférieur du limbe; quelques jours après, toutes les feuilles sont envahies de taches rousses et pulvérulentes, puis de pourriture, et c'en est fait de la chicorée, il ne reste alors des feuilles que la partie la plus coriace de la nervure médiane.

Ce champignon se propage très rapidement; c'est pourquoi dès que l'on s'aperçoit que quelques pieds sont atteints, on les arrache et on les fait blanchir sous terre.

Nous avons essayé plusieurs remèdes : celui qui nous a donné de meilleurs résultats est le suivant : 2 kilogrammes de chaux grasse délayée dans 10 litres d'eau, ajouter 500 grammes de suie bien pulvérisée, mélanger le tout et badigeonner chaque pied malade. En renouvelant ce traitement à plusieurs reprises, on enraye la maladie. Le même mélange convient très bien au céleri.

Le *Peronospora glangliformis* ou *meunier* attaque rarement les plantations de pleine terre. Il n'y a que les cultures sous châssis qui en sont parfois atteint s; mais ce parasite agit avec moins d'intensité sur les chicorées que sur les laitues, qu'il détruit entièrement.

Dans les sols où il y a beaucoup de *vers blancs* ou *turcs*, il n'est pas rare de voir plusieurs chicorées dont la racine est dévorée par cet insecte. Malheureusement, on ne s'aperçoit de ses ravages que lorsque le mal est fait ; mais il paraîtrait

que l'on vient de découvrir le remède à ce fléau ; ce remède, que l'on appelle le *Botrytis tenella*, est un cryptogame qui s'attaque à ce vers et le détruit complètement en peu de jours, il suffit pour cela de mettre dans le sol quelques vers contaminés, pour que tous ceux qui s'y trouvent soient rapidement atteints. Ce champignon se cultive très bien, dit-on, dans de la purée de pomme de terre bouillie. On vend même des tubes à différentes doses, tout préparés, pour une certaine étendue de terrains. D'après les auteurs, le remède est infaillible et agit toujours d'une manière efficace.

Les *courtilières* ou *fumeroles* appelées *barres* dans le Bordelais, lorsqu'elles sont nombreuses dans un terrain, exercent de grands ravages en coupant la racine entre deux terres, et en creusant de nombreuses galeries. On ne devra donc pas négliger de les détruire.

On trouve, parfois aussi sur les racines de certaines chicorées et particulièrement des scaroles une quantité innombrable de pucerons grisâtres qui sucent la racine et arrêtent le développement de la plante. Les jeunes sujets qui en sont atteints végètent mal et ne deviennent jamais gros, plusieurs remèdes ont été essayés ; mais ils portaient plus de tort à la plante que le fléau lui-même. Arrosez au pied avec de l'eau de suie, mélangée d'un peu de chaux grasse ; c'est le seul remède inoffensif pour la plante qui nous a donné de bons résultats. On a parlé de l'acide phénique fortement mélangé d'eau, mais ce remède communique une mauvaise odeur aux plantes.

Usages. — Après avoir été blanchie, la chicorée est employée comme salade, c'est là son principal usage. On la mange également cuite au gras ; elle s'allie très bien avec toutes sortes de viandes, principalement le mouton et le porc, en sauce blanche au lait ou au beurre ; elle assaisonne également très bien un poulet rôti.

Les feuilles sont apéritives, toniques, rafraîchissantes.

CHICORÉE SCAROLE

Cichorium endivia latifolia Lin. Composées.

ORIGINE. — Même origine que la chicorée frisée dont elle n'est qu'une variété à larges feuilles.

CULTURE. — La culture de la scarole est à peu près la même que celle de la chicorée.

On la sème depuis juin jusqu'en septembre, pour la consommer en automne et une partie de l'hiver. Elle fournit une excellente salade qui est tendre et de bon goût ; elle est moins sensible à la gelée que la chicorée : certaines variétés passent très bien l'hiver sans trop souffrir. Blanchie sous terre, elle est excellente et très tendre.

VARIÉTÉS. — *Chicorée scarole ronde verte d'automne.* — Excellente variété hâtive, cœur bien fourni et serré, presque pommée, rosettes larges, épaisses feuilles entières, dentées, ondulées sur les bords, côtes larges, épaisses, blanches, croquantes et très tendres. Elle est assez rustique et résiste assez bien à un froid de 4 ou 6 degrés. C'est une de nos meilleures variétes, quoique ancienne.

Chicorée scarole de Limay. — Variété plus volumineuse que la précédente, feuilles amples, gaufrées, côtes larges, épaisses, cœur assez plein, mais peu serré ; bien blanchie, elle flatte l'œil, mais elle est plus coriace que la précédente. Dans les bons sols humides, elle produit beaucoup, car elle devient très grosse. Encore peu répandue.

Chicorée scarole blonde à feuille de laitue. — Rosette un peu plus large que la scarole ronde, très sensible à l'humidité dans l'arrière-saison, feuilles larges, dressées, légèrement ondulées et gaufrées, un peu coriaces, cœur peu serré.

Cette variété a besoin d'être plantée serrée, afin qu'elle puisse blanchir d'elle-même. Moins rustique qne les deux précédentes, très sensible à l'*uredo*.

Chicorée scarole en cornet ou turque. — Cette variété, que l'on appelle improprement *scarole bèglaise*, est très répandue dans tout l'Ouest et le Sud-Ouest. C'est une de nos principales salades d'hiver, car elle gêle difficilement dans ces contrées. Les feuilles sont presque aussi larges que longues, découpées sur les bords en dents nombreuses et longues : les intérieures, repliées en dedans, forment une sorte de pomme, parfois très dure ; blanchies, elles sont tendres.

En semant en septembre, on a du plant bon à mettre en place en octobre-novembre. On peut même planter plus tard, on fait la récolte en mars-avril, en même temps que les laitues d'hiver.

Graines. — Comme la scarole peut passer l'hiver sans trop souffrir, dans les départements du sud-ouest et une partie de l'ouest de la France, on plante très tard en novembre en vue de récolter la graine ; ces plants montent au printemps et la récolte est très abondante. Dans les autres contrées où le froid est plus rigoureux, on sème de très bonne heure sur couche, comme pour les chicorées.

Maladies, Animaux nuisibles. — L'*uredo* envahit très facilement la scarole ronde verte, et la blonde à feuille de laitue, surtout si les pluies froides persistent pendant quelques jours. Même traitement que pour les chicorées.

Usages. — Mêmes usages que la chicorée frisée.

CHICORÉE SAUVAGE

Cichorium Intybus Lin. Composées.

Origine. — Plante vivace, indigène en France et en Europe, comme aussi dans l'Afrique septentrionale, et dans l'Asie occidentale, cultivée depuis près de deux mille ans, appelée *cheveux de paysan*, *écoubette.*

Culture. — La chicorée sauvage est très rustique, elle réussit à peu près dans tous les sols bien amendés. Elle s'accommode mieux cependant des terres profondes où elle plonge à l'aise ses longues racines.

On la sème depuis mars jusqu'en juillet ; les semis d'avril et mai sont les meilleurs et sont ceux qu'il faut spécialement choisir, car les plantes ne montent pas.

Dans les jardins, on la dispose en bordure et en platebande, on sème en pépinière ou en place en rayons peu profonds, de 3 centimètres environ, et distants de 20 ou 25 centimètres. Lorsque les jeunes plants ont quatre ou cinq feuilles bien développées, on éclaircit si l'on a semé en place et on les repique si l'on a semé en pépinières. Les sujet repiqués sont toujours plus beaux que ceux semés en place.

On donne un premier binage léger, aussitôt que l'on s'aperçoit que la terre durcit à la surface. On renouvelle l'opération plusieurs fois dans le courant de l'année et on arrose chaque fois qu'il sera nécessaire. Les plants que l'on élèvera en pépinière seront repiqués à 10 ou 12 centimètres sur la ligne, si le terrain est bon on obtiendra des sujets d'une beauté remarquable, qui produiront une quantité de feuilles.

Malgré son goût amer et sa rugosité, la chicorée sauvage est très recherchée comme salade ; elle doit être cueillie jeune pour être plus tendre et moins amère.

Pour avoir en hiver de la *barbe de capucin*, salade très estimée à Paris, dans le nord de la France et même à l'étranger, on opère de plusieurs façons. Nous allons indiquer quelques-unes des plus pratiques.

On commence à faire blanchir dans la seconde quinzaine de novembre. A cet effet, on prépare, dans une cave sombre ou un cellier, une petite couche de bon fumier de cheval ou d'âne. On arrache les chicorées, on les réunit par bottillons contenant environ vingt pieds chacun, en tenant les collets

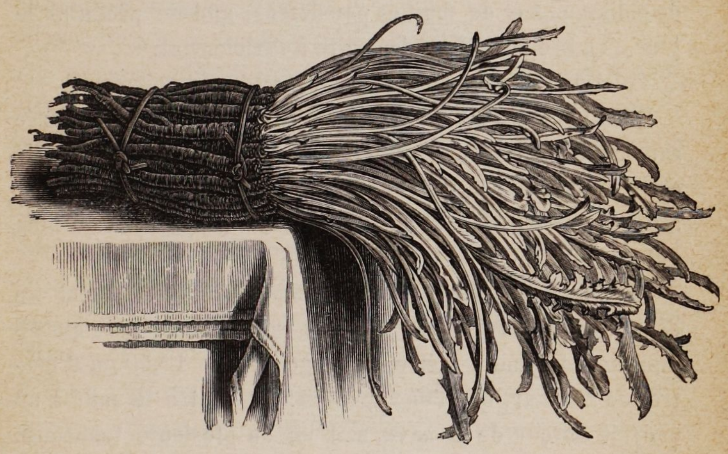


Fig. 14. — Barbe de capucin blanchie.

exactement à la même hauteur. On attache solidement avec un osier, on les place debout sur la couche, côte à côte, on forme les bords avec le fumier, au fur et à mesure qu'on place les bottes, on emplit les vides avec ce même fumier ou avec du terreau.

Lorsqu'on a fini de placer, on étend sur le tout quelques pelletées de terreau, puis on arrose. Au bout de quinze ou vingt jours, la chicorée est bonne à récolter, si on a le soin

de couper les feuilles, au ras du collet sans l'endommager, elle repousse une seconde fois ; à Paris on les vend ordinairement avec la racine (fig. 14). Lorsque la végétation est épuisée, on remanie la couche, on y ajoute un peu de fumier neuf, et on peut y replacer d'autres chicorées.

On peut, à défaut de cave (cela est plus pratique pour les jardiniers), opérer sous châssis. Après avoir fait une bonne couche, on place les coffres, et on met la chicorée comme nous l'avons indiqué, on place les panneaux et on recouvre de paillassons et de feuilles par-dessus, afin de produire le plus d'ombre possible, nécessaire à l'étiolement.

Voici une méthode qu'il nous paraît bon de citer [1].

Dans la deuxième quinzaine de juin, on sème la chicorée sauvage en rayons distants de 30 centimètres et assez clair dans chaque rayon pour que les plantes puissent acquérir assez de force ; pendant la végétation, on arrose et on bine autant qu'il est nécessaire.

Pour faire blanchir en cave, j'emploie indifféremment les deux systèmes suivants : soit un cadre formé avec quatre planches et ayant 1 mètre de longueur sur $1^{m},50$ ou 2 mètres de hauteur, que l'on appuie debout contre le mur à un endroit obscur de la cave, soit un ou plusieurs tonneaux, (même des tonneaux qui ont contenu du ciment) que l'on perce de plusieurs rangées de trous de 2 à 3 centimètres de diamètre et à 7 ou 8 centimètres de distance les uns des autres.

En novembre, on arrache une certaine quantité de racines proportionnée aux besoins de la consommation. On coupe les extrémités de ces racines et les feuilles, à 2 ou 3 centi-

[1] *Manuel pratique des jardins et des champs*, de M. Daurel *(Moniteur d'horticulture de Paris)*.

mètres du collet. Si l'on se sert d'un cadre, on ferme le devant de ce cadre en commençant par le bas, avec une latte à plafond. On remplit de terre jusqu'au niveau supérieur de cette latte, puis on pose les racines horizontalement sur cette couche de terre, le collet en avant et à 4 ou 5 centimètres les uns des autres ; on pose une seconde latte au-dessus de la première, en réservant entre elles un intervalle suffisant pour laisser passer les pousses, on recouvre d'une seconde couche de terre sur laquelle on place des racines ; on continue ainsi jusqu'au haut du cadre.

Si l'on emploie des tonneaux, on met également une couche de terre au fond jusqu'au niveau de la première rangée de trous qu'on garnit de racines, en faisant un peu sortir le collet, afin que le tassement de la terre ne les entraîne pas à l'intérieur, on continue ainsi à mettre terre et racines jusqu'au haut du tonneau qui, bien entendu, est défoncé. Les tonneaux, comme les cadres, doivent être placés dans le coin le plus obscur de la cave. En janvier, on peut établir de nouveaux cadres ou tonneaux, on a ainsi une salade abondante pendant l'hiver.

Bien que ce procédé donne, dit-on, de bons résultats, nous croyons qu'on peut réussir en opérant de la manière suivante : Commencer par mettre dans une cave sombre une mince couche de fumier neuf qu'on mélange de fumier recuit, le disposer en rond et piétiner dessus fortement, placer ensuite les bottes de chicorée qu'on monte en forme de pyramide : à mesure qu'on place les bottes, on remplit les intervalles de fumier, qu'il faut bien piler avec la main. Les couches se trouvent superposées, avec un léger intervalle entre chacune d'elles. Une fois la pyramide montée, on termine en y jetant quelques pelletées de terre, puis on arrose le tout. De cette façon, on peut faire des tas de la hauteur et de la grosseur

qu'on veut ; c'est un bon procédé que nous recommandons aux amateurs.

Dans certaines contrées, notamment aux environs de Paris, les cultivateurs n'arrachent pas les chicorées. Ils sèment à la volée, par planches, au commencement de juin, coupent les feuilles plusieurs fois pendant l'été et l'automne ; en hiver, ils couvrent avec de la bruyère, de la paille, du fumier, de la terre qui est prise dans les sentiers, on en met environ 4 ou 6 centimètres. Quand la chicorée a suffisamment poussé, on la coupe entre deux terres, comme on ferait d'une asperge.

Variétés. — *Chicorée sauvage amère de Paris.* — Variété se rapprochant le plus de l'espèce type et d'où probablement sont issues toutes les autres variétés : feuilles longues, velues, fortement dentées, à lobes aigus, à côtes saillantes, vertes ou rouges. Placée dans un sol qui lui convient, elle donne beaucoup de feuilles qu'on peut couper plusieurs fois pendant l'été, les bestiaux les mangent soit vertes soit sèches. Elle est la plus estimée et la meilleure pour faire la barbe de capucin.

Chicorée sauvage améliorée. — Diffère beaucoup de la chicorée sauvage ordinaire par ses feuilles larges, à peu près comme une scarole en cornet ; ondulée et cloquée, formant une petite pomme parfois compacte, assez dure et tendre, elle est rustique et produit beaucoup. Cette variété a été obtenue par M. Jacquin aîné ; on a cru jusqu'à présent qu'elle provenait d'un croisement avec la chicorée scarole. M. Vilmorin[1] affirme le contraire, nous partageons son avis. C'est une variété des plus recommandables qui, dans certains cas, peut se blanchir comme la chicorée, et dont on peut obtenir d'excellente barbe de capucin.

[1] Vilmorin, *Les Plantes potagères.*

Chicorée sauvage améliorée panachée. — Dérivée de la précédente dont elle possède les caractères, avec cette seule différence que les feuilles sont flagellées et maculées de rouge brun. Cette couleur est plus vive en raison de l'obscurité où la plante s'est développée, ce qui en fait une très jolie salade, une fois blanchie.

Chicorée sauvage améliorée frisée. — Variété paraissant être un croisement de la chicorée sauvage améliorée et de la chicorée frisée ; les feuilles sont laciniées, découpées, on pourrait dire crispées ; presque glabre. Ne pas semer ces variétés avant mai, car elles montent.

Parmi les variétés à grosses racines, nous citerons :

Chicorée à grosse racine de Brunswick. — Variété à feuilles découpées, presque étalées et longues, à racine grosse et longue. Elle est cultivée en grand en Allemagne et en Belgique, pour en faire du café de chicorée.

Chicorée à grosse racine de Magdebourg. — Variété à feuilles entières, dressées, peu ou point dentées, à racines très grosses, longues, lisses. On la cultive beaucoup dans le Nord pour la préparation du café de chicorée.

Chicorée à grosse racine de Bruxelles ou Withloof. — Variété issue de la chicorée à grosse racine de Magdebourg, très répandue et cultivée en grand en Belgique, où elle constitue une des principales salades d'hiver. Nous l'avons cultivée pendant longtemps ; elle nous a donné toujours de magnifiques résultats, aussi n'hésitons-nous pas à en recommander la culture.

La culture est la même que la chicorée sauvage amère de Paris : à l'entrée de l'hiver, on l'arrache, on la nettoie, en mettant de côté les sujets inférieurs ou trop petits, qu'on place à part. On coupe les feuilles à 3 ou 4 millimètres au-dessus du collet ; on supprime les pousses qui se sont déve-

loppées autour du collet, on coupe le bout des racines en les réduisant à peu près à une longueur égale. On les place dans une tranchée profonde de 40 ou 50 centimètres, dans laquelle on a déjà mis 20 centimètres de terre meuble ou de terreau. On les plante dans ce terreau à 8 centimètres les uns des autres, le collet exactement à la même hauteur, et à 15 ou 20 centimètres en contre-bas du niveau supérieur de la tranchée, laquelle doit être remplie du mélange dont nous avons parlé plus haut. Si on veut les faire entrer en végétation, on étend sur la surface 40 centimètres environ et plus, selon la température, de bon fumier de cheval; trois semaines après, on peut commencer à récolter : pour cela, on enlève le fumier, on déterre la racine, et on coupe la pomme blanchie, en conservant une petite portion du collet. Les racines replantées après cette opération, et traitées comme la barbe de capucin, repoussent encore et développent plusieurs tiges qui sont excellentes.

Le withloof constitue une très bonne salade, tendre et appétissante. La régularité de sa pousse, qui forme une petite pomme assez serrée, fait qu'on l'apprécie mieux que la barbe de capucin.

Dans l'établissement public où nous avons dirigé les cultures maraîchères pendant près d'une dizaine d'années, nous opérions d'une façon très simple pour le blanchiment de notre withloof, et voici comment : Les chicorées étaient arrachées de pleine terre à mesure des besoins, préparées et placées les unes à côté des autres sur une couche chaude, assez épaisse, construite avec du fumier frais, mélangé de quelques feuilles. Les plantes étaient enterrées jusqu'au collet, soit dans du sable, du terreau léger, de la tannée, du son de bois, etc... Une fois placées, on les arrosait, puis on les recouvrait de 10 ou 15 centimètres de feuilles sèches ou de mousse. On

plaçait les panneaux sur le coffre, et on les recouvrait de paillassons doubles ou triples, afin d'empêcher le jour d'y pénétrer ; huit jours après, on commençait à cueillir. Ce procédé est très rapide et à la portée de toutes les cultures.

Voici comment procède M. Poiret Délan[1] : « Dans le courant d'août, je coupe les feuilles à 3 ou 4 centimètres au-dessus du collet : ces feuilles peuvent être mangées en salade, ou données aux lapins. Quand arrive le moment d'en tirer profit, ce qui a lieu depuis le mois de novembre jusqu'en mars, j'arrache ma chicorée, je fais la toilette des racines, en ne leur laissant que 20 centimètres de longueur ; je coupe les feuilles à environ 5 centimètres du collet, puis je place ces racines debout sous une cloche, les unes contre les autres, dans du terreau, sur un tas de feuilles. Ce qui vaut encore mieux, c'est un mélange de fumier et de feuilles qui, par une légère fermentation, produit une température de 10 à 15 degrés centigrades, ce qui active le travail. Pour faciliter l'étiolement des plantes, on couvre les cloches de fumier ou de feuilles. Dans ces conditions, cet état particulier d'étiolage s'obtient en douze ou quinze jours. On doit garantir avec soin pendant les fortes gelées, afin de ne pas manquer de plantes propres à la consommation. On doit renouveler le travail tous les huit ou quinze jours. »

Cette méthode nous paraît excellente, et convient particulièrement aux amateurs qui en consomment peu, car, en opérant comme l'indique M. Délan, on aura toujours de bons produits frais à sa disposition.

Graines. — La chicorée sauvage, bien que vivace, monte à graine la seconde année. Cette graine est mûre en août

[1] *Revue horticole.*

septembre; on coupe les montants et on les expose au soleil; lorsqu'ils sont assez secs pour faire détacher la graine du réceptable, on les laisse passer la nuit dehors, pour les battre le lendemain ou bien on les mouille, et, deux ou trois heures après, on les bat avec un bâton, et on les frotte bien entre les deux mains. La graine se détache alors facilement; on la vanne et on la nettoie. Dans un gramme, il y a 700 graines; elle se conserve bonne pendant huit années.

Maladies, Animaux nuisibles. — Cette plante est atteinte des mêmes maladies que la chicorée frisée, et dévorée par les mêmes insectes.

Usages. — Les variétés à grosses racines servent à faire du café de chicorée. Ce genre de fabrication paraît avoir pris naissance en Hollande, et s'est introduit en Belgique vers le commencement de ce siècle.

Les racines, après avoir été bouillies dans plusieurs eaux, peuvent se manger comme les salsifis.

En Suède, les pauvres font du pain avec la racine.

Comme fourrage pour les bestiaux, on dit la chicorée sauvage excellente. Les lapins surtout en sont très friands, et c'est pour eux une très bonne nourriture.

Elle peut donner plusieurs coupes par année, et durer huit ou dix ans.

Toute la plante teint en jaune faible.

CHOU CULTIVÉ

Brassica oleracea L. Crucifères.

Origine. — L'espèce type à tige rameuse, élevée, à feuilles glauques, lobées et charnues, croît spontanément, sur les bords de la mer, dans le midi de l'Angleterre et de l'Irlande, les îles de Jersey et de Guernesey, dans l'île de Laland, en

Danemark, l'île Héligoland ; en France, sur les côtes de la Normandie et de la Charente-Inférieure, sur la côte septentrionale de la Méditerranée, près de Nice, à Gênes et Lucques. Il est cultivé de temps immémorial, les anciens l'appliquaient à toutes sortes de maux et s'en servaient comme remède exclusif.

Culture. — Le chou est très rustique, il réussit dans tous les sols abondamment fumés, on le rencontre un peu partout et à des altitudes bien différentes ; cependant il semble mieux réussir dans les terrains un peu forts, humides, et légèrement calcaires.

Les meilleurs engrais pour les choux sont les fumiers mélangés de matières fécales, de boues et d'immondices de villes, qu'il faut employer avant la décomposition. En arrosant également, plusieurs fois, chaque pied avec du purin, on obtiendra de magnifiques produits, même dans les terres de médiocre qualité, mais il faut savoir employer cet engrais avec circonspection, sans quoi les résultats ne seraient pas ce que l'on pourrait prétendre.

D'une manière générale et en choisissant bien les variétés, on pourrait à la rigueur semer les choux presque toute l'année, en pleine terre, à l'exception cependant des mois de décembre et janvier, où il vaudrait mieux semer sur couche et repiquer ensuite à bonne exposition.

Mais les meilleurs semis, ceux qui donnent les plus beaux résultats, et qui sont les plus usités, dans le Sud-Ouest, sont les semis du printemps pour la race des *milans frisés*, et les semis d'automne pour la race des *choux cabus*, c'est une règle adoptée pour toute la France.

On dispose ordinairement les semis de *choux* par planches de 1^{m},20 de largeur. On sème à la volée un peu dru, si l'on a l'intention de les repiquer, et moins épais si l'on doit les laisser

sur la planche. On passe légèrement la fourche pour les recouvrir et le râteau ensuite, ou on répand sur les planches 1/2 centimètre de terre, prise dans les sentiers, ou du terreau. Si on sème quand il fait chaud, on étend un léger paillis sur les planches, et on arrose souvent.

Lorsque les plants sont assez forts, et que les deux ou trois premières feuilles commencent à paraître, on les repique en planches, et en lignes à 8 centimètres en tous sens. On arrose au fur et à mesure. Ce travail de repiquage doit, autant que possible, se faire par un temps sombre ou le soir, lorsque le soleil est moins vif. C'est une très bonne opération, qui est pour ainsi dire nécessaire à ce genre de plantes, au moins si l'on veut obtenir de beaux sujets, bien ramifiés, forts et garnis d'un nombreux chevelu. Lorsque l'on opère pendant la grande chaleur, il est urgent, pour en faciliter la reprise, de les ombrer avec des brise-vent. Le terrain où devra s'effectuer le repiquage sera préalablement bien labouré, fumé, et la surface ameublie avec le râteau.

Dans beaucoup de contrées de la France, dans l'Angoumois, la Saintonge, le Lot, la Vienne, etc., les maraîchers plantent les choux à demeure avec la houe fourchue ou plate; ils forment de gros rayons et plantent dans un rayon sur deux, de façon à ce que les choux se trouvent à 60 ou 70 centimètres en tout sens et en échiquier. Dans les faux rayons et entre chaque chou, on contre-plante des scaroles, romaines, laitues ou tout autre légume qui sera enlevé avant de nuire aux choux. On fume en plantant, après avoir étendu d'abord le fumier sur le sol, et en faisant le rayon, on le fait glisser dans le fond avec un des côtés de l'outil. Il faut employer autant que possible des engrais consommés. En opérant ainsi, les vieux maraîchers prétendent que les choux deviennent beaucoup plus beaux.

Ce sont ordinairement les femmes qui placent les choux. Celles qui sont habituées à ce genre de travail vont très vite. Aussitôt le chou en place, elles ramènent vivement une poignée de terre meuble sur les racines qu'elles prennent dans le fond du rayon, cela sert à maintenir le plant à l'endroit désigné. Un bon rayonneur peut, sans trop de fatigue, donner du travail à trois personnes. Aussitôt les choux couverts, on les arrose avec le goulot. Quelquefois, en été, lorsqu'il fait bien chaud, on arrose un peu sur le terreau, une fois qu'il est placé, sur les racines, mais cela n'empêche pas d'arroser beaucoup, une fois le chou enterré.

La plantation au plantoir est beaucoup plus expéditive, et donne d'aussi bons résultats. On fume bien le terrain, on le laboure, puis on trace des rayons à 60 centimètres ou plus, selon les espèces, on plante, on arrose, on fait en sorte de ne pas trop piler le terrain en faisant le travail. C'est de cette façon que nous avons toujours opéré, et nous n'avons jamais eu lieu de nous en plaindre.

Quatre ou cinq semaines après la plantation, lorsque les plantes sont bien reprises, on donne un premier binage profond, qu'il faut renouveler souvent ; en effectuant le dernier, on les butte légèrement.

Dans les terrains où il sera possible d'irriguer, on ne devra pas leur ménager l'eau, ils pousseront d'autant mieux que la chaleur et l'humidité ne leur feront pas défaut.

Maladies, Animaux nuisibles. — La plupart des semis de choux, quelle que soit la variété, et nous pourrions même dire, les crucifères en général, ont à souffrir, surtout en été, des morsures d'un petit insecte appelé *puce de terre*, à cause de sa ressemblance avec la puce ; mais dont le nom est *altise* ou *tiquet (Altica oleracea)*. Ce petit animal, qui semble se tenir de préférence sur les jeunes cotylédons et les premières

feuilles naissantes, les perce de part en part d'une infinité de petits trous, ce qui arrête la végétation ; la plupart des sujets atteints succombent.

Il n'y a pas de moyen efficace pour les détruire. Nous avons essayé plusieurs remèdes, mais nous n'avons réussi qu'à les éloigner pour quelque temps ; celui qui nous a donné les meilleurs résultats est celui- ci : Faire macérer de la suie dans de l'eau, où on aura fait dissoudre des cristaux de soude ; ajouter un peu de plâtre ou de chaux pour fixer le produit sur les feuilles, et badigeonner avec ce mélange.

On peut aussi faire bouillir des plantes aromatiques, telles que : thym, lavande, hysope, absinthe, laurier, etc., mélanger cette décoction à du jus de tabac, ou mieux, faire bouillir le tout ensemble, et arroser avec ce produit.

Autre moyen : Jeter sur les jeunes plants de la suie, de la cendre de bois, de la chaux.

Lorsqu'un semis de choux a souffert de la sécheresse, que la végétation a été ralentie, ils sont attaqués à la base du pied, par un petit *ver blanc*, qui produit une nodosité dans laquelle il est enfermé ; on en trouve quelquefois une assez grande quantité sur le même pied. Nous conseillons de les faire sauter d'un coup d'ongle ou de serpette, et d'extirper l'insecte. Le ravage qu'exerce ce ver n'est cependant pas trop à craindre, car presque tous les gros choux, les milans surtout, en ont des quantités plus ou moins grandes, selon la nature des sols où ils sont plantés.

Un autre insecte qui, dans certaines années, fait beaucoup de mal, c'est la *chenille*. Le meilleur moyen pour la détruire est de faire la chasse aux œufs avant leur éclosion ; c'est à la sortie de l'hiver, et à la fin de l'été, que de petits papillons du genre *piéride*, aux ailes jaunes tachées de noir, voltigent au-dessus la plantation, et déposent leurs œufs réunis par

centaines, à la face inférieure des feuilles ; c'est immédiatement après cette ponte qu'il faut écraser les œufs.

Usages. — Le chou est un légume populaire, il est d'un usage fréquent, surtout chez les habitants de la campagne. Dans le nord de l'Europe, il constitue la base de la nourriture. On le voit figurer sur la table du riche comme sur celle du pauvre. On le mange cuit au maigre ou au gras; la classique soupe aux choux est accompagnée du petit-salé des Auvergnats ; il assaisonne très bien un pigeon, un quartier d'oie, de dinde, mieux une perdrix; associé aux saucisses, il est délicieux.

Le chou-fleur, après avoir été bouilli, se mange au gratin, assaisonné au beurre, de même que le chou de Bruxelles est délicieux frit au beurre.

Les jeunes montants de n'importe quelle variété, bouillis dans l'eau salée, se mangent en vinaigrette comme les asperges.

Le chou est un aliment très sain et fortement réparateur, surtout lorsqu'il a été préparé avec de la viande, les estomacs robustes et forts le digèrent facilement et il leur fait beaucoup de bien; mais, autant il est sain à ceux-là, autant il convient peu aux personnes délicates ; il peut produire des indigestions sérieuses et occasionner des maladies graves de l'estomac. On le défend également aux convalescents et aux vieillards. On prétend que le chou a des propriétés laxatives, et que les personnes qui en font un usage fréquent ont rarement besoin de purgatif.

On a prétendu à tort, je crois, que le chou communiquait une saveur désagréable au lait et au beurre des vaches qui s'en nourrissaient.

Variétés. — Maintenant que nous avons donné les notions de culture générale, nous allons décrire les variétés

reconnues les meilleures, en faisant ressortir le genre de culture particulière à chacune d'elles.

Les botanistes ont divisé les *choux* en cinq classes :

1° Choux cabus pommés; 2° Choux de Milan ; 3° Choux verts ; 4° Choux-raves; 5° Choux-fleurs.

CHOUX CABUS POMMÉS

Brassica capitata Hort.

Les choux appartenant à cette classe ont généralement le pied très gros, et renflé au milieu ; les feuilles assez larges, lisses; les nervures saillantes et nombreuses, la médiane toujours très développée, elle se prolonge saillante jusqu'au sommet du limbe; de couleur glauque et à reflets métalliques dans certaines variétés *(cœur de bœuf d'York).*

Culture. — On pourrait semer toute l'année, mais la meilleure époque est juillet, août et septembre. On les met en place aussitôt que le plant est bon. Dans les hivers ordinaires, lorsque la température ne descend pas à plus de 8 degrés centigrades, ils résistent parfaitement, et, aux premiers beaux jours, ils se développent rapidement. On peut même les laisser en pépinière et ne planter qu'au printemps, ils réussissent aussi bien, mais ils sont moins hâtifs.

Les variétés de *Schweinfurt*, *Quintal*, *Bonneuil*, *Joanet*, etc..., nous ont très bien réussi, semées au printemps, et ont donné de magnifiques produits en automne. Pour les semis d'été, les variétés dites *Bacalan gros*, *Bacalan hâtif* et *Bonneuil*, sont celles que les maraîchers préfèrent.

Variétés. — Les variétés appartenant à cette classe sont, par ordre de précocité :

Chou d'York petit et gros. — Deux variétés distinctes, plutôt petites que grosses.

Chou pain de sucre. — Un peu plus gros que le précédent.

Chou cœur de bœuf petit (fig. 15). — D'un volume moyen, très bon et tendre.

Chou cœur de bœuf gros. — A peu près comme le chou pain de sucre.

Chou Bacalan gros. — Le meilleur et le mieux estimé de cette classe, très gros, très serré, blanc et rustique. Le *Bacalan hâtif* est une sous-variété moins grosse et de quelques jours plus hative.



Fig. 15. — Chou cœur de bœuf.

Chou de Tourlaville. — Ressemblant beaucoup comme forme au précédent, plus nain et à feuilles pliées cloquées.

Chou de Lingreville. — A pied court, feuilles grandes, ondulées, cloquées, pomme pointue, très blanche ; peu productif.

Chou Joanet ou *nantais.* — Très bonne variété à pied court ; pomme très dure, aplatie et très blanche; réussit bien, semée à l'automne.

Chou de Brunswick ou *chou Tabouret.* — Variété fort estimée dans l'Angoumois et la Saintonge, où on la cultive beaucoup ; à pied très court; pommes grosses, larges, très

aplaties sur le sommet ; variété très recommandable ; réussit très bien à l'automne et au printemps.

Chou de Schweinfurth. — Très bonne variété fort estimée partout ; pomme très grosse, peu serrée, réussit mieux semée au printemps ; c'est la variété qui fournit le plus grand rendement. Elle convient particulièrement pour les grands établissements, hôpitaux, asiles, etc. On la cultive en grand dans les départements de la Vienne, de la Haute-Vienne, de la Loire-Inférieure, qui les expédient par vagons entiers sur les marchés de Paris.

Chou quintal. — Variété ressemblant beaucoup au chou de Schweinfurth, mais plus aplatie ; pomme très grosse, ferme ; un peu tardive, mais de très grande production ; c'est la plus cultivée en Allemagne pour faire la choucroute,

Chou conique de Poméranie. — Tardif, pied haut, pomme en forme de cône, très serrée et assez grosse, très productif, réussit bien semé au printemps ; on le cultive beaucoup en Allemagne.

Chou pointu de Winigstadt. — Ressemblant par sa forme au chou cœur de bœuf ; pomme serrée, de moyenne grosseur, tardif ; réussit bien dans le sud-ouest de la France, semé en automne comme le chou Bacalan.

Chou de Vaugirard. — Très rustique, passant très bien l'hiver sans trop souffrir ; très estimé sur les marchés de Paris. Les cultivateurs des environs de Paris le sèment tard, en juin, afin qu'il ne commence à pommer qu'avec les gelées.

Chou de Dax. — Variété très estimée et cultivée en grand dans les Landes et les Pyrénées ; elle ressemble par son port au chou de Milan des vertus ; pomme ronde, peu serrée, de moyenne grosseur. Demi-tardive.

Chou de Habas. — Excellente variété, très cultivée

dans l'Agenais. Elle ressemble comme forme au précédent ; la pomme est plus grosse, plus serrée, et se forme plus vite.

On cultive encore plusieurs autres variétés de choux cabus, qui paraissent excellentes et qui donnent de magnifiques produits dans leur pays d'origine, mais qui, en dehors de là, donnent de très mauvais résultats. Nous mentionnerons, comme les ayant cultivées, les variétés suivantes :

Chou de Fumel ou *chou femelle.* — Donne de très beaux produits dans l'Hérault et la Haute-Garonne.

Chou rouge gros, *chou rouge petit*, *chou vert glacé d'Amérique*, *chou marbré de Bourgogne*, *chou rouge petit d'Utrecht*, *chou rouge conique*, *chou rouge foncé hâtif d'Erfurth*, *chou très hâtif d'Étampes.*

Parmi les variétés nouvelles mises au commerce dans ces dernières années, nous mentionnerons :

Chou express, *chou non-pareil*, *chou hâtif de Rennes*, *chou de Noël*, *chou Amager.*

CHOUX DE MILAN

Brassica oleracea bullata.

Race à feuilles plus ou moins cloquées, ridées ou frisées, d'un vert intense (fig. 16) ; nervure médiane saillante, acuminée dans la partie supérieure, rarement obtuse, les nervures secondaires sont fortement apparentes dans certaines variétés et se prolongent jusqu'à la partie supérieure du limbe. Les pommes ont en général moins de consistance que dans les cabus et sont moins grosses, de meilleur goût et plus tendres, principalement lorsque les premières gelées leur ont enlevé le goût de vert. Cette race de choux est mieux estimée que les cabus, ils sont moins musqués.

Culture. — Les mois d'avril et de mai sont la meil-

leure époque pour semer les choux de Milan. On sème à la volée par planches. On paille et on arrose légèrement, pour maintenir une humidité constante dans le sol. Lorsque le plant est assez fort, on l'éclaircit et on le repique en pépinière. Ces choux sont bons à mettre en place depuis le mois



Fig. 16. — Chou de Milan.

de juin jusqu'en août. On peut commencer à semer dès le mois de mars les variétés hâtives pour les mettre en place définitive en mai et juin. Mais en été il faut à ces variétés beaucoup d'eau ou une terre bien fraîche pour qu'elles puissent atteindre leur développement.

Variétés. — Nous allons les citer dans leur ordre de précocité :

Chou deMilan très hâtif de la Saint-Jean. — Très bonne variété, hâtive, encore peu connue, pomme de grosseur moyenne. Très recommandable.

Chou de Milan, petit, hâtif d'Ulm. — Variété à petite pomme, pied assez haut, feuilles fortement cloquées; elle est très précoce, mais peu productive; convient pour les semis de première saison.

Chou de Milan très hâtif de Paris. — Variété hâtive, très cultivée aux environs deParis; pomme moyenne, ferme; feuilles d'un vert luisant et foncé, très bonne à cultiver pour la première saison d'hiver (fig. 16).

Chou de Milan court hâtif. — Une de nos meilleures variétés pour l'hiver. Pied court, feuilles larges, finement cloquées et d'un vert très foncé, pomme ferme, déprimée. Ce chou est très rustique; il a un bon goût. On l'estime beaucoup sur les marchés.

Chou de Milan ordinaire. — Variété ancienne et qui a encore son mérite; pied haut, feuilles d'un vert glauque, un peu larges, cloquées, pomme moyenne, assez ferme; très estimée dans le sud-ouest et l'ouest de la France, peu difficile sur la qualité du sol; excellente comme goût.

Chou de Milan gros des vertus, appelé également *chou de Milan gros frisé d'Allemagne* ou *chou de Paris.* — Variété très ancienne, cultivée dans toute la France; il s'en fait une consommation considérable, pied haut, feuilles grandes, cloquées supérieurement, d'un vert foncé glauque, pomme assez serrée, aplatie. Tres bonne race pour l'hiver.

Chou de Milan, de Pontoise tardif d'hiver. — Variété haute de pied, feuilles largement cloquées, glauques, d'un vert foncé, pomme grosse, très dure et tardive; elle se forme généralement en hiver et succède au chou deMilan des vertus. Cette variété est, dit-on, le type du chou de Milan ancien

que les maraîchers parisiens ont amélioré. C'est un excellent chou que nous n'hésitons pas à recommander.

Chou de Milan de Norwège. — Variété très tardive, pied assez haut, feuilles dressées, peu cloquées, de couleur violacée, pomme moyenne peu serrée, se formant très tard. En hiver, il résiste aux froids les plus intenses.

On cultive encore plusieurs autres variétés, mais elles ont peu de valeur en dehors de leur pays d'origine :

Chou de Milan à tête longue. — La forme allongée de la pomme présente l'aspect du *Chou pain de sucre;* réussit très bien à l'arrière-saison.

Chou de Milan hâtif de Limay. — Très hâtif et ferme, pomme très petite.

Chou pancalier, petit hâtif de Joulin. — Pomme très petite; très hâtif.

Chou pancalier de Tours. — Très hâtif, mais peu productif.

Chou de Milan Victoria. — Assez bonne espèce, réussissant bien dans les bonnes terres humides.

Chou de Milan du Cap. — Très haut du pied, pomme serrée, dégénère facilement, de sorte que dans un semis il n'y a que quelques pieds qui pomment bien; craint les gelées.

Chou de Milan doré. — Variété à pied court, pomme moyenne, allongée, peu serrée, de couleur jaune; nervures saillantes, très tendre après que les gelées ont passé dessus.

Parmi les variétés nouvelles, nous mentionnerons : *Chou de Milan hâtif d'Aubervillers.* — *Chou hâtif d'Agen.*

CHOUX DE BRUXELLES — CHOUX ROSETTES

Le chou de Bruxelles a été classé parmi les choux de Milan dont on croit qu'il est issu. En effet ses feuilles, surtout dans

le chou de Bruxelles nain, ont une grande analogie avec le Milan frisé; elles sont cloquées, d'un vert foncé et forment une petite pomme à l'extrémité de la tige.

Culture. — On sème depuis mars jusqu'en juin, en pépinière, par planches, à la volée. Les premiers semis, mis en

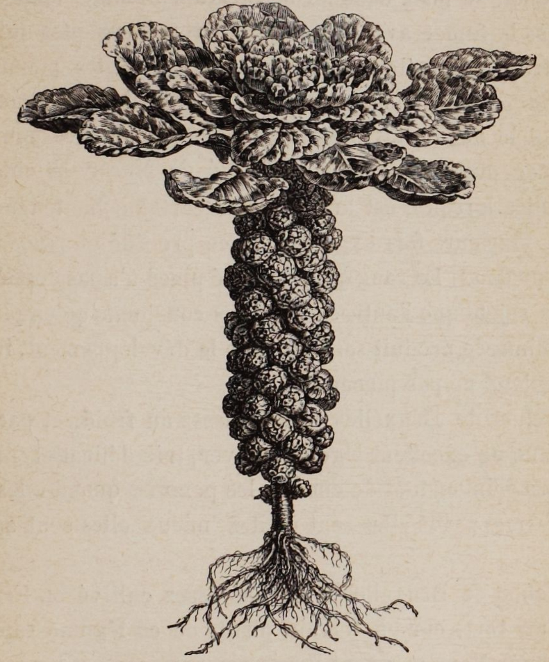


Fig. 17. — Chou de Bruxelles.

place en juin, commenceront à donner leurs produits vers la fin de l'été et pendant tout l'hiver. Les semis de mai donnent leurs produits un peu plus tard, mais la différence est si sensible qu'il est préférable de ne faire qu'un seul semis dans la première quinzaine d'avril, et mettre en place aussitôt que le plant est bon.

La culture est la même que pour les choux de Milan, sauf qu'il faut espacer davantage les pieds pour pouvoir passer facilement entre les rangs et ramasser les petites pommes; il suffit de 50 à 60 centimètres pour la variété ordinaire, et 40 à 50 centimètres pour la variété naine.

Ce chou se plaît dans un bon terrain humide, mais on ne doit pas le fumer avec des engrais trop énergiques qui forcent trop la végétation et amènent les petites pommes à *graisser*, ou pour mieux dire les empêchent de pommer.

Dans le but de favoriser le développement des pommes, quelques cultivateurs ont conseillé de pincer le chou de Bruxelles lorsqu'il est arrivé à une certaine hauteur. Nous avons plusieurs fois expérimenté ce procédé en pinçant un rang sur deux. Le rang qui avait été pincé n'a pas donné plus tôt ses rejets que l'autre, d'où nous concluons qu'en pinçant on diminue le produit sans avancer le développement, il vaut donc mieux ne pas pincer du tout.

Le chou de Bruxelles résiste assez au froid, et par là il constitue un excellent légume d'hiver, très délicat et très fin, si l'on a soin surtout de cueillir les pommes quand elles sont bien fermes; plus elles sont petites, mieux elles sont appréciées.

Le chou de Bruxelles n'est pas assez cultivé en France; c'est un tort, car un terrain planté de ce légume rapporte beaucoup. Nous en avons fait la comparaison, et nous avons toujours trouvé un avantage en sa faveur.

Dans l'établissement où pendant plusieurs années nous avons dirigé les cultures, nous le cultivions en grand, et certes, la production était bonne, et non seulement nous employions les rejets, comme plat, mais les feuilles étaient données aux lapins : au printemps, lorsque la plante était sur le point de monter, toutes les têtes qui étaient quelque peu

pommées, rendues tendres par les gelées, servaient pour la soupe ou certains plats; elles étaient très bonnes.

Variétés. — *Chou de Bruxelles ordinaire* (fig. 17). — La meilleure variété, très productive, excellente comme qualité; tige haute de 70 centimètres à 1 mètre, mince; feuilles en forme de cuiller, fortement pétiolées et peu cloquées, légèrement violacées. Rejets nombreux, espacés, très fermes, et petits, très appréciés sur les marchés.

Chou de Bruxelles nain. — Variété élevée de 50 à 60 centimètres, à tige grosse, feuilles plus larges que la précédente, plus cloquées, rejets plus gros, plus rapprochés, moins fermes; peut-être un peu plus hâtive, mais moins productive.

Chou de Bruxelles demi-nain de Sellier. — Cette variété nous a été envoyée en 1885, par MM. Dupanloup et Cie. Nous l'avons essayée, et les résultats n'ont pas été aussi satisfaisants qu'ils promettaient. C'est une variété assez naine, mais très vigoureuse, rejets assez gros, peu serrés; a besoin d'être améliorée.

Chou de Bruxelles non plus ultra. — Nous avons reçu de Bordeaux cette variété, elle nous a donné de très bons résultats, mais nous ne croyons pas qu'on puisse en faire une variété à part, elle ressemble en tout point au chou de Bruxelles ordinaire, elle est peut-être moins élevée.

Chou de Bruxelles demi-nain de la Halle. — Variété nouvelle ne dépassant pas 65 centimètres, rustique et très productive.

CHOU A GROSSES COTES ORDINAIRE

Cette race de choux, que les botanistes ont classée parmi les choux Milan, présente peu d'intérêt. On la cultive peu en France, mais en Angleterre on la cultive beaucoup ; elle

a l'avantage de ne pas être atteinte même par les plus grands froids, qui, au contraire, sont nécessaires à ses qualités.

Culture. — On sème à la même époque que les choux de Milan et la culture est la même.

C'est principalement à l'automne sous l'influence des pluies, que cette variété se développe avec le plus de vigueur. La tige est courte, les feuilles sont rapprochées, à nervures très grosses et saillantes, d'un jaune blanchâtre ou verdâtre, nervure médiane très développée et très épaisse, la pomme est petite, et le plus souvent nulle.

Chou à grosses côtes frangées. — Sous-variété de la précédente, mais préférable comme qualité et production.

Les maraîchers des environs de Paris cultivent une variété de chou vert qu'ils nomment *Bricoli;* elle paraît issue du chou à grosses côtes frangées, dont elle sans doute un bâtard. Elle ne pomme pas, elle fournit une grande quantité de feuilles épaisses extrêmement frisées et lobées, pétiolées. Elle est très rustique et résiste aux plus grand froids.

CHOUX VERTS. — CHOUX FOURRAGERS. — CHOUX NON POMMÉS

Brassica virens.

Cette classe entre dans le domaine de l'agriculture, puisque le principal usage de ses diverses variétés est de servir à la nourriture des bestiaux. Cependant, lorsque les gelées en ont attendri les feuilles, elles peuvent être employées à divers usages culinaires.

Lorsque la plante monte à graine, ce qui arrive tous les deux ans, on cueille les jeunes montants encore tendres, pour les manger à la manière des asperges ou des brocolis. Les paysans des Charentes, du Poitou, de la Haute-Vienne, de la Dordogne, de la Vendée, etc., en portent au marché.

En général, toutes les variétés de choux verts ont les

feuilles charnues, assez larges, presque lisses, sauf quelques boursouflures (et celles qui sont laciniées), la nervure médiane est très développée, le pétiole est long et très gros surtout à la base.

Culture. — On sème depuis mars et avril jusqu'en juillet dans un bon terrain fraîchement remué ; les semis de printemps sont généralement préférés.

Ces choux sont tellement rustiques, que les plants, quoique gros, peuvent se transplanter : il nous est arrivé d'en replanter de très forts, ils ont parfaitement repris et se sont développés avec vigueur.

Variétés. — Les mêmes variétés à cultiver sont :

Chou cavalier ou *chou à vache.* — Le plus cultivé, très productif, se développe très rapidement, très rustique.

Chou vert branchu du Poitou. — Variété très productive, rustique; très estimée dans le Poitou et le Limousin.

Chou moellier blanc. — Excellente variété, très productive, et à croissance très rapide ; la tige devient très grosse et fortement renflée dans le milieu; coupée par tranches minces, elle est très tendre, et, comme la betterave, sert à la nourriture des animaux l'hiver. On l'emploie cuite ou crue. Moins rustique que les précédentes, elle craint le froid. Dans le Nord, on rentre avant les gelées

Chou moellier rouge. — Il diffère du chou moellier blanc par la teinte violacée de sa tige ; il est plus rustique et semble mieux supporter les froids. Les animaux lui préfèrent le chou moellier blanc ; sa couleur qui a probablement une odeur et une saveur particulières semble leur répugner.

Chou caulet de Flandre. — De couleur rouge, très rustique et productif.

Chou mille têtes. — Originaire de la Vendée, où on le cultive beaucoup, très productif, mais craignant le froid.

Chou de Lannilis blond. — Variété fort estimée en Bretagne, assez productive.

Chou vivace de Daubenton. — Variété particulière à ramifications longues et pendantes sur le sol, assez productive.

Chou à faucher. — Tiges presque nulles où naissent une quantité de feuilles lobées, vertes à pétioles gris blanc, formant une forte touffe qu'on peut faucher plusieurs fois. Cette variété ne donne de bons résultats qu'à la condition d'être placée dans un bon terrain assez frais.

Chou fourrager de la Sarthe. — Très bonne variété, feuillage ample, largement cloqué, pétiole charnu, très rustique.

Nous citerons encore :

Chou palmier. — Très beau de port, mais peu productif.

Chou frisé de Naples. — Plante plutôt ornementale que potagère, elle produit des renflements comme le chou-rave, ce qui fait supposer qu'elle est intermédiaire entre le chou-fleur et le chou-rave.

Chou frisé vert grand. — Plutôt ornementale que potagère, cette variété est très rustique.

Chou frisé vert à pied court. — *Chou frisé rouge à pied court.* — *Chou frisé panaché rouge.* — *Chou frisé panaché blanc.* — *Chou frisé lacinié panaché.* — *Chou frisé polifère panaché.* — *Chou frisé rouge grand.*

Toutes ces variétés sont particulièrement ornementales.

CHOU-RAVE

Brassica oleraeca gongiloides L.

Origine. — Race très anciennement cultivée ; d'après De Candolle, elle serait originaire de l'ancien monde. Voici

ce qu'il dit : 1° Les brassicas à racines charnues sont originaires de l'Europe tempérée. 2° Leur culture s'est répandue en Europe et dans l'Inde avant et après l'invasion des Aryas. La culture des diverses espèces de brassicas s'est propagée dans le sud-ouest de l'Asie depuis les anciens Hébreux, ce qui porte l'origine de sa culture à plus de 4000 ans

CULTURE. — On sème les choux-raves depuis mars jusqu'en juin, dans une terre suffisamment ameublie et fraîche, à la volée, par planches, en pépinière. On arrose et on paille, selon l'époque du semis.


FIG. 18. — Chou-rave.

Lorsque les jeunes plants commencent à devenir un peu forts, on les éclaircit afin d'éviter l'étiolement de la racine, ce qui deviendrait par suite un obstacle au grossissement de la partie charnue, qui a besoin d'un développement très rapide pour être succulente et tendre.

On les met en place lorsqu'ils sont un peu forts ; on opère de la même façon que pour les autres variétés de choux.

On les dispose généralement par planches de six rangs et à 35 centimètres les uns des autres. On arrose en plantant, et on continue d'arroser pendant la période de végétation. Car, si l'eau leur manque, ils deviennent ligneux et cordés, et, par conséquent, peu propres à la consommation ; il ne

faut pas non plus négliger les binages et sarclages qui doivent être souvent renouvelés. On enlève les feuilles jaunes de la base. Ces choux passent assez bien l'hiver sans souffrir.

VARIÉTÉS. — *Chou rave blanc hâtif de Vienne.* — Variété très précoce, de petite grosseur, à feuilles courtes, et peu nombreuses ; se consomme trois mois après le semis.

Chou-rave blanc (fig. 18). — Très bonne variété rustique, et atteignant un fort volume.

Chou rave violet hâtif de Vienne. — Variété hâtive, possédant à peu près les mêmes caractères que le chou-rave blanc hâtif avec cette différence que la rave est entourée d'une peau de couleur violette, qui s'étend aux pétioles et aux nervures des feuilles.

Chou-rave violet ordinaire. — Variété issue du chou-rave blanc, mais elle s'en distingue par sa couleur violette ; elle est rustique, et devient très grosse.

Chou-rave violet Goliath. — Variété nouvelle, remarquable par sa grosseur ; nous avons eu des boules pesant 7 et 8 kilogrammes, il est probable que dans de très bons sols humides on peut obtenir mieux ; tendre et de bon goût.

CHOU-NAVET. — RUTABAGA. — CHOU TURNEPS

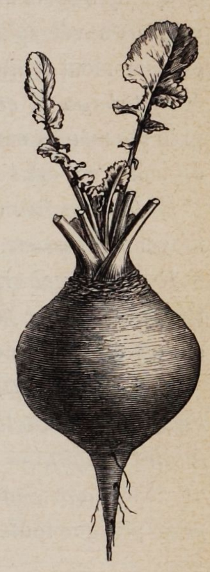
Brassica oleracea Napus.

Autre race bien différente des choux-raves en ce que le tubercule qu'elle produit est presque entièrement dans la terre formant une masse ovoïde presque aussi longue que large (fig. 19). Ce tubercule devient assez volumineux surtout dans les bons sols frais et bien fumés. Dans les terres calcaires, sèches, il nous a donné de maigres résultats.

CULTURE. — On le sème comme le chou-rave depuis mars jusqu'en juin en *place* ou en *pépinière*. Nous avons essayé ces deux sortes de culture pour comparer les résultats.

Les plantes élevées en pépinière et repiquées se sont développées avec autant de vigueur que les semis effectués en place; d'où nous concluons qu'il vaut mieux semer en pépinière, et repiquer ensuite en place. Les soins de culture sont les mêmes que pour les choux-raves.

Dans nos contrées, on cultive peu les rutabagas, on préfère les choux-navets blancs; mais en Angleterre, en Irlande et dans une grande partie de la Bretagne, ce légume est cultivé en grand, comme dans le Nord on fait de la betterave ; dans ces contrées, les bestiaux sont très friands de ce navet, qui constitue une excellente nourriture d'hiver et qui paraît les engraisser rapidement.


Fig. 19.
Chou-navet.

En général, cette plante se conserve très bien et peut passer l'hiver dehors sans trop souffrir du froid. La consommation doit cependant se faire dans le courant de l'hiver, car au printemps, ils montent vite à graine et deviennent coriaces.

Variétés. — *Chou-navet blanc.* — Excellente variété se conservant bien, formant un navet très gros, bien tendre, et de bon goût, très estimé dans l'Angoumois, où on le cultive en grand, c'est une des meilleures variétés.

Chou-navet blanc à collet rouge. — Il se distingue de la précédente variété par la teinte rougeâtre du collet, la chair est très blanche et tendre.

Chou-navet blanc lisse à courte feuille. — Variété aplatie, ayant à peu près l'aspect ou la forme de la betterave

plate d'Égypte, très hâtif, de moyenne grosseur, chair blanche très ferme, excellente comme variété potagère.

Chou-navet jaune ou *rutabaga collet vert.* — Les rutabagas sont tous à chair jaune, et par cela même forment en quelque sorte une race à part. La variété précitée produit un gros navet sphérique, un peu arrondi, et dont le collet est fortement teinté de violet verdâtre.

Rutabaga à collet rouge. — Variété possédant à peu près les mêmes caractères que la précédente, sauf le pourtour du collet qui est rouge violacé ; la chair très bonne.

Rutabaga jaune, plat, hâtif. — Variété très hâtive, de moyenne grosseur ; très recommandable pour le potager.

Rutabaga champion. — Excellente variété, très productive, bonne pour la grande culture, très estimée dans le nord et l'est de la France.

Rutabaga de Drummond, à collet rouge. — Rutabaga de Skirving (collet rouge). — Rutabaga West-Norfolk (collet rouge). — Rutabaga de Laing à feuille entière. — Rutabaga ovale. — Ces dernières variétés, comme du reste presque toutes, sont d'origine anglaise.

CHOU-FLEUR

Brassica oleracea Botrytis.

Le chou-fleur est une race à part et tout à fait distincte des autres variétés de choux. Les feuilles sont en général dressées, entières, allongées, lisses, unies sur les bords, rarement divisées, d'un vert bleuâtre, plus ou moins foncé. Pétiole très gros et saillant, en dessus et en dessous, et d'un blanc jaunâtre avec fortes nervures à la base. La pomme qui n'est, en quelque sorte, qu'un assemblage des supports de la fleur proprement dite, doit avoir le grain très serré, blanc,

et le milieu plus développé que les bords ; ce sont là les principaux caractères d'une bonne variété.

Culture. — Les meilleurs centres de production, en France, sont les environs de Paris, Châlons, Saint-Brieuc, Arras, et une grande partie de la Bretagne ; ces produits sont expédiés par vagons complets à la halle de Paris. Beaucoup de cultivateurs ne font que cette spécialité, et y trouvent à coup sûr un gain rémunérateur. Beaucoup de nos produits sont expédiés à Londres. On cultive également le chou-fleur en Allemagne, en Angleterre, en Suisse.

Comme on le voit, le chou-fleur est principalement cultivé dans les pays du Nord ; il y réussit bien, parce que, dans ces contrées, il y a toujours un peu d'humidité, il pleut souvent et le chou ne pousse vigoureusement que lorsque l'atmosphère est humide, c'est ce qui explique pourquoi les choux plantés dans les terres sèches ne se développent pas en été, et, quand arrive l'automne où les pluies sont fréquentes, ils poussent avec vigueur. Quand on a des terres dont le fond est humide, on est toujours sûr du résultat.

La culture du chou-fleur, sans être difficile, réclame cependant un certain savoir-faire pour réussir ; sans cela on prend beaucoup de peine pour arriver à une cruelle déception ; nous l'avons constaté maintes fois.

Le chou-fleur a besoin d'un développement rapide. Pour donner de beaux produits, il ne faut aucun arrêt dans sa végétation ; autrement les pommes se forment mal, elles sont petites, peu serrées, elles offrent l'aspect d'un fruit qui a souffert, et sont par cela même peu appréciées.

Pour obtenir cette rapidité dans la croissance, surtout en été, époque de la grande plantation des choux-fleurs, il faut qu'ils soient placés dans un sol humide, et suffisamment fumé avec de bons engrais énergiques, et qu'ils reçoivent des

arrosages abondants ou l'irrigation. Cependant, il est certains sols secs où la culture en été, malgré de copieux arrosages, donne toujours de mauvais résultats. Pour prouver le fait, nous allons exposer nos expériences comparatives.

Nous avons planté à la même époque, dans trois carrés différents de nature de sols, des choux-fleurs demi-durs de Paris : le premier carré était un sol de marais, un peu tourbeux, et, par conséquent, très humide. Le deuxième carré était un terrain d'alluvions, fortement argileux. Le troisième carré était un terrain silico-calcaire, très sec en été.

Les plantations effectuées dans les deux premiers carrés n'ont pas été arrosées, et celles au contraire du troisième carré l'ont été copieusement pendant toute la saison chaude. A la récolte, les pommes du carré numéro 1 étaient magnifiques et à grains très serrés et blancs ; celles du numéro 2 étaient assez jolies, mais beaucoup moins grosses ; celles du numéro 3 étaient petites, mal constituées et dures.

Il est donc facile de conclure que le chou-fleur se plaît de préférence dans les terres fortes, profondes ou humides ou se désséchant difficilement.

On sème le chou-fleur à trois époques différentes : 1° En hiver, pour le printemps et l'été ; 2° en été, pour l'automne ; 3° enfin, en automne, pour le printemps.

Les premiers semis se font ordinairement sous châssis ou sous cloche, en janvier ou février, sur couche chaude. Lorsque le plant est assez fort pour supporter le repiquage, on le met sur une autre couche tiède. On abrite de paillassons pendant les froids et on donne de l'air graduellement pour les habituer peu à peu à la température du dehors, et, vers la fin de mars ou au commencement d'avril on les repique en place ; ils produisent en juin-juillet.

A partir de la fin de mars jusqu'au 15 mai, on sème en

pleine terre, à bonne exposition ; on repique en place, au fur et à mesure que les plants sont bons et on a des produits qui se succèdent depuis juillet jusqu'en septembre. On choisit de préférence, pour ces sortes de semis, le chou-fleur tendre ou Salomon ou mieux encore le demi-dur de Paris. Cette dernière variété réussit toujours bien, semée à toutes les époques ; c'est du reste celle que les maraîchers parisiens emploient presque exclusivement.

Les semis d'été se font depuis le 1er jusqu'au 15 juin ; on met en place en juillet, août, par un jour sombre ou pluvieux. Bien traitées, ces plantes donnent leurs produits en octobre-novembre. Cette culture, qui paraît simple, devient difficile si l'on n'a pas beaucoup d'eau.

Les derniers semis se font en pleine terre en août-septembre, dans des plates-bandes bien exposées. On repique le plant à bonne exposition et, quand les froids arrivent, on les couvre avec des paillassons brise-vent. Dans le Midi, ils passent assez bien l'hiver sans souffrir ou se conservent très bien avec le moindre abri. On les met en place en mars ; ils donnent leurs produits en mai ou juin. Le chou-fleur dur convient très bien pour cette saison.

Pour les plantations en place, on les dispose comme il a été dit pour les choux pommés. On peut contre-planter de la laitue ou de la chicorée. Le chou-fleur tendre peut être planté beaucoup plus serré que les autres variétés. Lorsque les jeunes plants sont repris, on donne, s'il est possible, un bon arrosage au purin, et on renouvelle souvent cette opération pendant qu'ils sont jeunes. On bine plusieurs fois, et profondément.

Souvent beaucoup de pieds, à l'approche des gelées, ont les pommes à peine formées et trop petites pour être consommées de suite. Alors, bien qu'elles grossissent peu

pendant les froids, nous conseillons le moyen suivant qui nous a bien réussi. On ramène toutes les feuilles sur la pomme en forme de capuchon, on les attache sans trop serrer avec un raphia ou un jonc; puis on les laisse dans cet état pendant quelques jours, il faut des froids de 8 ou 10 degrés pour atteindre les pommes ainsi emmaillotées.

Lorsqu'en hiver on tient à en conserver, on peut encore essayer ce moyen. Lorsqu'on s'aperçoit que la température va baisser, on choisit une belle journée, lorsque les choux seront bien essuyés. On les arrache, et on les rentre dans une cave ou un cellier. Après avoir enlevé les feuilles extérieures, on les plante debout dans le sable qui doit être plutôt sec qu'humide. Il faut les visiter souvent pour enlever les feuilles qui pourrissent. On aère chaque fois que la température le permet.

On peut aussi les conserver quelque temps, en les suspendant la tête en bas, et en conservant une partie des feuilles. Ce procédé exige beaucoup de soins pour arriver à bien, car les feuilles moisissent vite ; il faut donc les visiter souvent.

On peut également les conserver de la manière suivante : On commence par former une couche circulaire, avec de bon fumier de cheval, qu'il faut bien tasser ; lorsqu'il a 15 centimètres de haut, on y place le premier rang de choux-fleurs préalablement dépouillés de la plus grande partie de leurs feuilles et munis de leurs racines ; on les dispose en rond côte à côte sans trop les serrer, la pomme en dehors du fumier. Une fois le premier rang mis, on recouvre les racines de fumier, qu'il faut avoir soin de placer entre chaque pied. On met un second lit de fumier assez haut, afin que le second rang de choux-fleurs ne touche pas au premier, et on continue ainsi jusqu'à complet achèvement de la meule

qu'on peut monter aussi haut qu'on le voudra. Il est essentiel que le milieu soit toujours en contre-bas des bords, afin de former une meule conique. Si l'endroit où on les place est sain et chaud, les sujets se conserveront longtemps sans subir aucune détérioration.

En général les têtes de choux-fleurs, placées dans les diverses conditions que nous venons d'indiquer, flétrissent presque toujours. Le moyen de leur rendre leur fraîcheur primitive consiste à leur laisser un assez long trognon qu'on enfonce légèrement dans le sable humide, ou mieux encore dans la mousse bien mouillée ; de cette façon, on obtient des choux-fleurs aussi frais que pendant leur végétation.

Variétés. — Le genre chou-fleur, qu'on croit issu du chou vert, a été classé en trois principales variétés : le *tendre*, le *demi-dur*, et le *dur*. Il n'y a pas de caractère propre qui les distingue de prime abord : la différence existe seulement dans la précocité, dans le grain plus ou moins serré, et dans la qualité.

Chou-fleur tendre. — Il est généralement de petite taille, très hâtif, produisant une petite pomme serrée, et se divisant promptement.

Chou-fleur demi-dur. — Il produit une plante assez forte, dressée, sa pomme est beaucoup plus grosse, à grain plus serré, et beaucoup plus blanche que le chou-fleur tendre.

Chou-fleur dur. — Il constitue une forte plante, produisant une grosse pomme globuleuse, excessivement serrée, à grain très fin, et d'une excellente qualité.

Chou-fleur tendre de Paris ou Salomon. — Très hâtif, formant une pomme moyenne, peu serrée, et ne se conservant pas longtemps, convient pour les semis d'hiver et d'été.

Chou-fleur nain hâtif d'Erfurth. — Variété très pré-

coce, pied très court, pommant bien, à grain un peu plus serré que le *Salomon*, très blanc, se conserve difficilement pur ; il faut tirer ses graines d'Allemagne, si l'on veut avoir de très beaux produits.

Chou-fleur demi-dur de Paris. — Excellente variété, pouvant se cultiver en toute saison, et donnant de beaux produits ; pommes grosses, fermes, à grain serré ; se conservant bien ; très rustique, très estimée sur les marchés.

Chou-fleur Lenormand. — Variété très rustique, pommant bien, productive ; elle a donné naissance à la suivante, et, prétend-on, a été avantageusement remplacée par elle.

Chou-fleur Lenormand pied court. — Variété très précieuse sous tous les rapports, rustique ; pied très court, feuilles un peu étalées, courtes, très épaisses, pomme grosse et très ferme ; se conservant longtemps, excessivement productive.

Chou-fleur demi-dur de Saint-Brieuc. — Variété très répandue en Bretagne, très rustique, formant des pommes globuleuses à grain excessivement serré et très ferme, d'un goût un peu musqué et fade ; convient parfaitement pour l'exportation.

Chou-fleur dur de Paris. — Variété très répandue aux environs de Paris, où elle est cultivée en grand, très tardive, rustique, formant de grosses pommes régulières, à grain très serré et ferme.

Chou-fleur dur de Hollande. — Variété demi-tardive, cultivée en grand en Allemagne, où elle est très estimée ; nous en avons plusieurs fois essayé la culture, mais nous trouvons, que, dans les climats un peu chauds, les pommes sont relativement très petites par rapport au développement de la plante qui est excessivement vigoureuse.

Chou-fleur de Stadthold. — Variété tardive, pommant

bien et serré, ayant à peu près le même port que le dur de Hollande, peu cultivée en France.

Chou-fleur dur de Walkeren. — Variété très tardive, doit être semée en fin mars, première quinzaine d'avril, pour produire à l'automne. Semée en mai ou juin, comme les brocolis, elle passe très bien l'hiver et pomme de très bonne heure au printemps. Excellente, à grain serré et ferme.

Chou-fleur géant de Naples. — A peu près aussi rustique que celui de Walkeren, très grand, très haut de pied, pomme très grosse, grain ferme et serré.

Chou-fleur dur d'Angleterre. — Très tardif et résistant bien au froid.

Chou-fleur d'Alger. — Très vigoureux, à pied gros et élevé, un peu tardif.

Chou-fleur noir de Sicile. — Vigoureux et rustique ; semé à l'automne, il passe l'hiver et pomme au printemps.

Parmi les variétés nouvelles ou peu connues, nous citerons :

Chou-fleur dur amélioré de toute saison de Fournier. — Ressemblant au chou-fleur dur ancien, mais plus hâtif de quelques jours ; pomme grosse, globuleuse, à grain blanc et serré ; convient pour la culture d'automne.

Chou-fleur amélioré de Châlons. — Magnifique espèce à pomme très volumineuse, à grain fin et serré, très ferme, réussit bien à l'automne, sa principale saison. La maison Dupanloup de Paris, de qui nous avons eu ces deux variétés, a obtenu, en 1885, le premier prix avec cette variété.

Chou-fleur Alleaume nain hâtif. — Pied court, pomme grosse à grain blanc et serré ; convient pour la culture de primeurs.

Chou-fleur Lemaître à pied court. — Très bonne variété, hâtif blanc, assez gros.

Chou-fleur géant de Naples, demi-hâtif. — Variété à grand rendement, doit être plantée assez éloignée.

Graines. — La graine de chou-fleur est excessivement difficile à obtenir pure, c'est ce qui fait comprendre son prix toujours élevé, de 70 à 120 francs le kilogramme. Lorsqu'une variété est localisée, elle se reproduit franche ; la même variété semée ailleurs produira des sujets abâtardis.

Lorsqu'on veut récolter de bonnes graines de choux-fleurs, on sème en septembre. On repique sous-châssis, ou à bonne exposition pour passer l'hiver; en février ou mars, même en avril, selon les contrées, lorsqu'ils sont pommés, on choisit les sujets les mieux faits, trapus, vigoureux, et dont la pomme est serrée, ferme, exempte de petites feuilles mélangées au grain. On couvre la pomme formée avec une feuille afin qu'elle ne durcisse pas; lorsqu'elle commence à s'ouvrir, elle va monter, il faut alors la découvrir ; on arrose souvent autour du pied avec le goulot de l'arrosoir. Lorsque les porte-graines commencent à se mettre en fleurs, on pince les extrémités des plus vigoureuses, afin de nourrir les branches du dessous. Il faut veiller aux pucerons et les détruire, en les aspergeant d'eau salée ou de nicotine, ou en le saupoudrant de chaux vive en poudre. Au fur et à mesure que les siliques mûrissent, il faut les couper et les étendre sur une toile pour les faire sécher au soleil ; il n'y a plus qu'à les vanner et les nettoyer, on prétend que la graine qui est la première mûre est la meilleure. Les graines sont bonnes pendant cinq ans, 30 grammes contiennent 9880 graines.

CHOU BROCOLI

Brassica Botrytis cymosa

Le chou brocoli (fig. 20) est une race de chou-fleur excessivement tardive. On suppose que toutes nos variétés hâtives

sont issues de cette race, qui vient elle-même du chou vert. Les feuilles sont plus allongées, plus étroites, plus nombreuses, d'une couleur moins foncée, les nervures plus fortes et plus blanches que dans le chou-fleur. Le pied devient beaucoup



Fig. 20. — Chou-fleur brocoli.

plus volumineux, les pommes dans les blancs sont, en général, très grosses, assez fermes et à grains très fins.

Culture. — La culture diffère peu de celle du chou-fleur ; elle est beaucoup plus facile.

On sème depuis avril jusqu'en juin en pépinière. On repique s'il est possible et on met en place, lorsque le plant est assez fort, à 60 centimètres au moins en tous sens pour les variétés

d'un fort volume, comme le *Mammoth*, et à 50 centimètres pour les autres. On bine souvent et on arrose copieusement pendant l'été. On contre-plante, entre chaque chou et dans le faux rayon, des *laitues*, *romaines*, *chicorées*, etc., ou l'on sème du *pourpier*, des *radis*, etc.

Dans le midi, le sud-ouest, et une partie de l'ouest de la France, le *chou brocoli* passe assez bien l'hiver sans aucun abri; mais dans le nord il faut le garantir des gelées; le moyen le plus pratique est de le coucher, la face au nord, et de couvrir de terre le plus possible le pied jusqu'aux premières feuilles. Il faut donc le planter profond, et le meilleur moyen est d'adopter la culture en sillon; on plante dans le fond, et quand vient l'hiver on n'a plus qu'à coucher la plante sur un côté et à ramener la terre dessus.

Variétés. — *Chou brocoli blanc hâtif*. — Très précoce, d'une culture facile, très rustique, pomme bien et serré, à grain fin, ferme, se conserve assez longtemps.

Chou brocoli de Pâques. — Variété de petite taille, très précoce, feuillage nombreux et grisâtre, très régulier, laissant paraître la pomme qui est moyenne, à grain serré, ferme; de très bonne qualité.

Chou brocoli blanc ordinaire. — Variété atteignant un fort volume, très rustique, demi-tardive; pomme assez grosse, très blanche et serrée; se conserve longtemps sans s'étaler.

Chou brocoli blanc de Roscoff. — Variété assez précoce, ressemblant au *brocoli blanc hâtif* dont il n'est probablement qu'une sous-variété, pomme assez grosse, régulière, serrée, bombée, à grain dur; se conservant bien, très cultivée en Bretagne, principalement aux environs de Quimper, très estimée en Angleterre.

Chou brocoli blanc Mammoth. — Variété très tardive

très rustique ; pomme grosse, blanche, à grain serré et fin, bombée et ferme ; très recommandable.

Chou brocoli blanc hâtif d'Angers. — Très bonne variété rustique et de bonne production.

Chou brocoli blanc tardif d'Angers. — Bonne variété rustique à pomme très grosse, bien blanche.

Chou brocoli violet pommé. — Race améliorée par les



Fig. 21 — Chou brocoli violet branchu.

maraîchers de Bordeaux, très rustique; pomme assez grosse, violacée, très estimée dans le Sud-Ouest.

Chou brocoli violet branchu (fig. 21). — Race très cultivée dans tout le Midi. Les feuilles sont d'un violet très foncé larges et quelque peu ondulées ou frisées. Les pousses ou montants sont également de couleur violette, longues, formant de petites pommes aux extrémités. Ces brocolis sont très recher-

chés de la classe ouvrière, qui les mange à la façon des asperges vertes, ils sont tendres et de bon goût.

Chou brocoli blanc extra-hâtif. — Variété nouvelle, dont on dit beaucoup de bien. Pomme très blanche et à grain très fin, de grosseur moyenne ; assez rustique.

Graines. — La graine de chou brocoli se récolte avec plus de facilité que celle du chou-fleur, aussi elle est moins chère. Mêmes soins de culture et mêmes précautions pour la cueillette. Lorsque les montants sont forts et qu'ils sont chargés d'une quantité de capsules parfois très lourdes, pour les empêcher d'être brisés par le vent on les attache à des piquets ou a des lattes. Lorsque la maturité commence, il faut aussi prendre garde aux oiseaux qui en sont assez friands et qu'il faut chasser par des épouvantails. Elle se conserve bonne pendant cinq ans.

CIBOULE COMMUNE

Allium fistulosum L. Liliacées.

Origine. — Plante vivace de la Sibérie (du pays des Kirghises au Baïcal) ; d'après Donn, elle fut introduite en 1629.

Culture. — On multiplie la ciboule de graines que l'on sème en mars ou avril et en août, en place ou en pépinière dans une bonne terre, bien fumée et récemment labourée ; on recouvre peu la graine qu'on foule légèrement.

Si l'on a semé en pépinière, lorsque les jeunes pieds sont assez forts, on les repique en place soit par planches, soit en bordures, après toutefois en avoir rogné les racines, comme on fait de l'oignon. On arrose légèrement pour faciliter la reprise ; les autres soins consistent en sarclages et binages, et en bons arrosages pendant l'été.

On peut aussi multiplier cette plante pour la division des

tiges, qu'on conserve l'hiver sous un abri de feuilles, pour être plantée au printemps, mais comme elle monte à graine chaque année, et qu'elle en fournit beaucoup, il est préférable de la semer, elle est plus vigoureuse.

Dans les hivers rigoureux, on devra la couvrir de feuilles sèches ou de terre, et, si l'on veut ne pas en manquer, on placera les touffes sous châssis.

Variétés. — *Ciboule commune.* — La plus généralement cultivée, rustique, à renflements allongés, d'un rouge cuivré, très productive, se développant rapidement.

Ciboule blanche hâtive. — Variété plus petite que la précédente dans toutes ses parties, à renflements plus courts, d'un blanc rosé; feuilles raides, courtes, d'un vert foncé et glauque. Elle est moins forte, et possède une saveur plus fine que la ciboule commune ; plus sensible aux froids.

Graines. — La plante monte à graine la seconde année, et c'est en août qu'il faut la récolter; on la recueille et on la traite comme celle d'oignon. Elle se conserve bonne pendant trois ans; 30 grammes contiennent environ 9000 graines.

Maladies. — La ciboule, quand elle se développe rapidement, est quelquefois sujette à s'échauffer comme l'échalote ; cette maladie est due au développement d'un champignon souterrain *(Rhizoctonia)* qui s'attaque aux racines et fait mourir les plantes. Il y a peu de remèdes à lui opposer ; il faut arracher les touffes malades lorsqu'on s'en aperçoit.

Usages. — La ciboule est d'un usage fréquent en cuisine, les feuilles sont employées comme condiments dans les salades, et dans les omelettes. Dans le Midi, les habitants des campagnes les mangent crues avec le pain.

CIBOULE VIVACE ou CIBOULE DE SAINT-JACQUES

Allium lusitanicum Lam. Liliacées.

Origine. — Plante vivace, originaire des mêmes contrées que la précédente.

Culture. — Cette race se distingue des autres par ses bulbes nombreux, allongés, rouge brun ; par ses feuilles grosses, raides, d'un vert glauque. Elle ne produit pas de graines fertiles. Quelques tiges florales se développent au printemps, mais les ovaires demeurent stériles. On la multiplie par la division des touffes qu'on sépare en mars ou avril. Mêmes soins de culture et mêmes usages que pour la précédente espèce.

On la confond quelquefois avec la ciboulette : il est cependant facile de ne pas se tromper, car la ciboulette est beaucoup moins volumineuse dans toutes ses parties.

CIBOULETTE

Allium Schœnoprasum L. Liliacées.

Origine. — Plante vivace, trouvée à l'état spontané dans le midi de la France, dans l'Europe tempérée et septentrionale, en Sibérie, au Kamtchatka, dans l'Amérique septentrionale (lac Huron). Cultivée depuis plus de deux mille ans.

Culture. — Cette plante, généralement connue sous le nom de *cive* ou *civette*, se reproduit par l'éclat de ses touffes en mars ou avril ; on la dispose en bordures à 20 centimètres en tous sens, ou en plates-bandes.

On bine souvent, on arrose pendant l'été, et on étend un bon paillis sur les planches ou autour des pieds.

Comme ces plantes n'ont besoin d'être renouvelées que

tous les trois ou quatre ans, chaque hiver on les terreaute, c'est-à-dire que, après un bon binage, on étend environ 4 ou 5 centimètres de terreau sur la planche ou les bordures.

La ciboulette résiste aux plus grands froids ; mais, malgré cela, il est prudent, surtout dans les contrées du Nord, de la couvrir de feuilles ou de fumier et, comme à cette époque de l'année, elle ne pousse pas, si on veut avoir des feuilles, on arrache quelques touffes qu'on met sous châssis, sur une couche chaude et le plus près possible du verre. On peut même mettre en pots et les placer sur les banquettes d'une serre.

Graines. — La ciboulette, bien que donnant une quantité de tiges florales surmontées d'un bouquet de fleurs d'un rouge violacé, ne produit pas de graines fertiles ; nous avons plusieurs fois essayé de leur en faire produire en fécondant artificiellement ; nous n'avons jamais réussi.

Maladies. — Cette plante, d'après nos observations, semble indemne de toute maladie.

Usages. — A peu près les mêmes que la ciboule commune ; elle est cependant plus fréquemment employée dans les salades, les omelettes aux fines herbes, le jambon ; elle assaisonne également bien les escargots.

CONCOMBRE

Cucumis sativus L. Cucurbitacées.

Origine. — Plante annuelle, originaire de l'Inde, où on la cultive depuis plus de trois mille ans ; a été introduite en Chine deux siècles avant l'ère chrétienne.

Le concombre est une plante rampante, à tiges anguleuses, rudes au toucher et flexibles ; les feuilles alternes sont à angles droits ou découpées peu profondément ; les fleurs sont jaunes, monopétales, découpées en cinq divisions à peu près

égales, solitaires, ou plus souvent par paquets de sept, huit, ou plus, selon les variétés; ce sont principalement les fleurs mâles qui se trouvent groupées ainsi et en plus grand nombre; mais il y a toujours une fleur femelle qui se reconnait à l'ovaire déjà formé avant l'épanouissement de la fleur. Celle-ci est composée d'un style à trois stigmates, de trois à quatre étamines sans anthères. Les fleurs femelles naissent le plus souvent solitaires, quelquefois géminées. Le fruit est cylindrique, oblong, lisse ou garni de protubérances terminées par une épine parfois assez piquante. L'écorce est iaune, verte ou jaunâtre; la chair est ferme, transparente, aqueuse.

Culture. — La culture du concombre est à peu près la même que celle du melon auquel il ressemble par ses caractères botaniques. Il réussit dans les divers sols bien préparés et riches en engrais, mais il semble se plaire mieux dans les terres douces et légèrement humides.

On commence à semer les premiers concombres en pleine terre, depuis la fin de mars jusqu'en juin dans une terre préalablement bien préparée. Cette terre se prépare de plusieurs façons. Certains cultivateurs font des trous de 30 à 40 centimètres carrés, autant de profondeur, et à $1^{m},20$ de distance. Ces trous sont remplis de bon fumier chaud qu'on foule fortement, on recouvre ce fumier de quelques centimètres de terre et on sème. Ce procédé n'est pas nouveau, mais il donne d'assez bons résultats surtout dans les terres un peu fortes, car par ce moyen on ne remue que peu de terre à la fois.

Le procédé le plus généralement employé consiste à ouvrir des tranchées, larges de 25 à 40 centimètres, profondes de 20 centimètres. On les remplit de fumier frais ou demi-consommé, on le tasse bien et on recouvre ensuite avec la terre aplus meuble qu'on aura sortie de la tranchée; on la remu

et on l'écrase de nouveau avec la bêche. On passe le râteau sur le tout pour former une sorte d'ados, et on sème sur le sommet de cet ados, après toutefois avoir formé une petite cuvette à l'endroit où devront être placées les graines ; mieux encore on y trace un petit rayon avec la binette, on sème sur toute la ligne et on recouvre avec du terreau tamisé mélangé de moitié de terre, cette précaution est indispensable pour les terres fortes si l'on veut avoir de bons résultats.

On peut aussi semer en pots de 10 centimètres qu'on place sur couches chaudes et sans châssis ; lorsque les sujets ont développé leurs deux premières feuilles, ont met en place dans un terrain bien préparé. Ce moyen est bon : les plantes, ainsi élevées, produisent plus tôt que les semis faits en place, mais elles produisent moins : nous en avons fait les essais comparatifs.

Quand on a de bons sols à sa disposition, c'est-à-dire suffisamment fumés et frais, on opère d'une autre façon. Une fois que le terrain a été bien labouré et fumé, on trace avec la binette des rayons profonds de 8 à 10 centimètres et à $1^{m},50$ les uns des autres, on ramène la terre du bord des rayons sur le milieu, où doit se trouver le sentier, de façon à ce que celui-ci soit élevé ; en passant le râteau, on brise les mottes ; à 50 centimètres de chaque côté du rayon principal, on trace une petite ligne pour y planter des *Romaines* qui seront enlevées avant de nuire aux concombres ; on sème, sur la ligne, les graines à 10 centimètres les unes des autres, on recouvre avec le mélange indiqué plus haut, ou la terre si elle est suffisamment fine, et on arrose. Vers la fin d'avril on peut tenter avec succès cette façon d'opérer.

Lorsque les jeunes sujets auront développé leur quatrième feuille, nous conseillons de les pincer, car ce premier pincement ne tarde pas à provoquer l'émission de quatre nouvelles

branches, qui s'allongeront sensiblement avec la vigueur qui leur est propre. Ces bourgeons eux-mêmes seront pincés à leur troisième feuille, il en résultera une nouvelle série de branches qui seront abandonnées à elles-mêmes, on rognera cependant l'extrémité de celles qui se développeraient outre mesure.

Les autres soins consistent à arroser, pendant la période des chaleurs ; on bine, on sarcle et on étend un bon paillis sur la surface des planches ou tout au moins autour des pieds.

Quand on cultive les concombres pour en faire des conserves, il faut qu'ils soient cueillis petits et verts. On doit faire la cueillette tous les deux jours, et ne jamais laisser grossir les fruits si l'on a l'intention d'en cueillir de petits, parce que la récolte serait vite épuisée ; il vaut mieux en marquer quelques pieds dont on laisse grossir tous les fruits.

On peut, avec quelques soins et du temps, ramer les concombres comme on rame les pois ; mais avec des branches garnies de nombreuses ramifications. On facilite la première ascension des tiges en les attachant avec du jonc, elles se cramponnent ensuite d'elles-mêmes par leurs vrilles.

On peut aussi les dresser en espalier, comme cela se pratique en Angleterre et en Russie et les diriger comme on le veut, car ils se prêtent bien à toutes sortes de formes, pourvu qu'on ait le temps de souvent les visiter. En effet, toutes ces méthodes sont plutôt pour un amateur que pour un maraîcher, qui, à cette époque, est accablé de travaux.

En Angleterre où l'on cultive beaucoup le concombre, on y consacre des serres spéciales, les tiges sont attachées à quelques centimètres du verre sur des treillages, et lorsque toute la serre est garnie, l'effet produit par les fruits qui pendent de tous côtés est tout à fait original.

VARIÉTÉS. — *Concombre vert, petit de Paris.* — Plante

vigoureuse, produisant beaucoup, très appréciée des confiseurs, petits fruits d'un beau vert. Excellente variété pour la cueillette en vert. Cultivée généralement partout.

Concombre jaune gros. — Variété rustique, productive, donnant de beaux fruits, bonne pour la cueillette en vert, généralement cultivée un peu partout.

Concombre vert très long de Chine. — Variété encore peu connue, nouvelle, assez productive. Cueilli jeune, le fruit est long, vert, portant quelques épines. Convient particulièrement pour confire.

Concombre vert long ordinaire. — Très bonne variété pour la pleine terre, donnant un assez bon rendement, fruit long, vert et de bonne qualité.

Concombre blanc très gros de Bonneuil. — Ancienne variété à fruit très gros, très productive, peut-être la plus rustique, cultivée en grand aux environs de Paris pour la parfumerie. Convient peu pour la cueillette en vert, en raison de la couleur jaune de ses fruits.

Concombre brodé de Russie. — Variété hâtive, donnant des petits fruits de couleur jaune terne, parsemés de petites lignes grisâtres, ce qui leur donne un aspect sale ; peut se cultiver pour la cueillette en vert.

Concombre vert long d'Athènes. — Vigoureux, trapu, fruits longs, gros, se conservant bien, très rustique et assez productif.

Concombre Rollison's telegraph. — Variété obtenue par un jardinier anglais, M. Walkelm, jardinier-chef du Manor-house à Tooting, très estimée en Angleterre où elle est le plus généralement cultivée ; fruits longs, hâtifs, croquants ; convient pour la culture forcée.

Concombre Fournier, vert long, fin hâtif. — Variété nouvelle, très vigoureuse et assez précoce ; fruit long, peu

épineux, vert, très bon pour la pleine terre et pour confire.

Concombre à cornichon fin de Meaux. — Variété nouvelle, encore peu répandue, très productive, hâtive, très bonne pour confire.

Concombre à cornichon amélioré de Bourbonne. — Variété nouvelle, très productive, fruits longs, fermes, verts, très bons pour confire.

Cornichon gros, vert, hâtif. — Variété nouvelle, de grande production, fruits verts, oblongs, un peu allongés, très bons pour confiseurs.

On cultive également les variétés suivantes :

Concombre jaune hâtif de Hollande. — *Concombre blanc hâtif.* — *Concombre blanc long parisien* (fig. 22).

Parmi les meilleures variétés anglaises, nous mentionnerons :

Concombre vert long (Gladiateur). — *Concombre vert long de Munroë.* — *Concombre vert demi-long de Bedfordshire.* — *Concombre vert long duc de Bedfort.* — *Concombre Pike's defiance.* — *Concombre vert long Man-of-Kant.* — *Concombre vert Duke of Edinburgh.* — *Concombre vert long Docteur Livingstone.* — *Concombre vert long Marquis of Lorne.* — *Concombre vert Tender and True.*

Nous citerons quelques autres variétés d'origine diverse.

Concombre vert long géant de Quedlembourg. — Variété qui en pleine terre ne nous a pas donné de bien beaux résultats.

Concombre vert plein de Toscane. — Variété très bonne pour le Midi.

Concombre vert Goliath. — *Concombre Boston pickling.* — *Concombre vert long de Cardiff.* — Nouvelle

variété encore peu connue, produisant des fruits de 30 à 40 centimètres de longueur.

Presque toutes ces variétés ne donnent pas de bons résultats dans le nord de la France, cultivées en pleine terre.

Graines. — Pour avoir de bonnes graines on fait choix

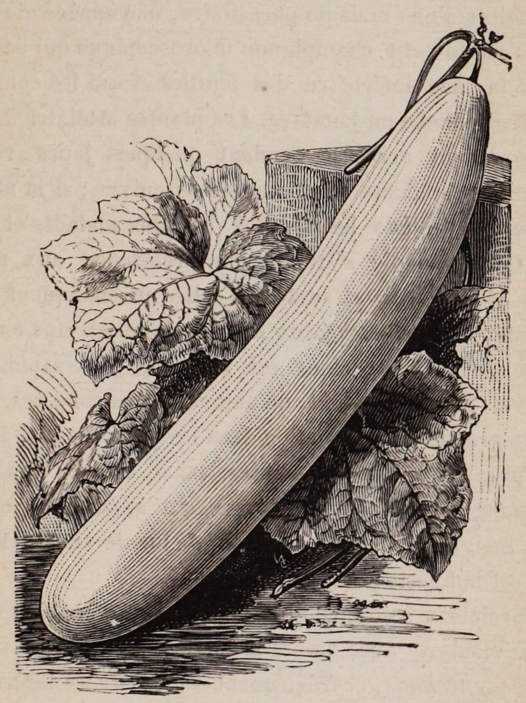


Fig. 22. — Concombre blanc long parisien.

de quelques pieds. Quand les fruits caractérisent bien la variété, on marque avec des tuteurs, on y ajoute des étiquettes On laisse ces fruits sur pieds, jusqu'à ce qu'ils commencent à pourrir, on en sort la graine qu'on met dans un linge et qu'on lave à grande eau. On met sécher à l'ombre. Elle se

conserve bonne pendant huit années. 30 grammes contiennent environ 1500 graines, le litre pèse 500 grammes.

Maladies, Animaux nuisibles. — Outre les limaces et escargots qui en sont avides, surtout lorsqu'ils commencent à pousser et auxquels il faut faire la chasse, les concombres sont atteints d'une maladie parasitaire, une espèce de *meunier*. C'est un petit champignon microscopique qui se développe à la face inférieure des feuilles et qui les couvre de poussière blanche ou jaunâtre. Les plantes atteintes de cette maladie seront arrosées pendant quelques jours avec une dissolution de chaux et de sulfate de cuivre ; si la maladie persiste, on enlève les feuilles les plus malades et on les brûle. Cette maladie s'attaque de préférence aux plantes étiolées et chétives, et surtout à celles qui manquent d'eau.

Usages. — Le concombre est depuis longtemps employé comme aliment : sa chair est blanche, peu sapide, peu nutritive, et ne convient qu'aux estomacs robustes. On en fait une grande consommation dans les pays chauds, à cause de ses propriétés rafraîchissantes, mais un peu laxatives. On le mange cru, en salade, fortement assaisonné, ou bien cuit au maigre ou au gras, et arrosé de jus de viandes rôties : cru, il est indigeste ; cuit, il rafraîchit.

Les premiers fruits, cueillis avant leur maturité et confits dans le vinaigre avec divers aromates, sont connus sous le nom de *cornichons*, et fréquement servis sur les tables pour exciter l'appétit.

La pulpe du concombre entre dans la composition de la pommade de concombre, cosmétique qui passe pour avoir la propriété d'adoucir la peau. On les associe aux amandes douces pour faire des émulsions calmantes et rafraîchissantes.

CONCOMBRE SERPENT

Cucumis flexuosus. Cucurbitacées.

Origine. — Inde.

Culture. — Cette plante se cultive comme les melons, dont elle n'est qu'une forme ; aussi, est-ce un tort de l'appeler *concombre :* on l'appelle *serpent*, à cause de la singularité de ses fruits, qui ressemblent à un gros serpent contourné. Nous en avons eu des pieds, dont les fruits sont devenus assez gros et n'étaient pas contournés : ils avaient la forme d'une massue ; ils ont mûri ; ils avaient plutôt le goût du melon que celui du concombre.

Cette plante est d'une culture facile. Elle est très rustique et résiste mieux aux chaleurs que le concombre à cornichons.

Graines. — Lorsque les fruits sont bien mûrs, on en sort la graine, qu'on soigne de la même façon que celle du melon.

Maladies. — Il n'a, pour ainsi dire, pas de maladie.

Usages. — Les fruits, quand ils sont jeunes, sont employés comme les cornichons, c'est à-dire qu'on les confit au vinaigre. C'est le seul usage que nous lui connaissons.

CONCOMRRE DES ANTILLES

Cucumis Anguria L. *Cucumis echinatus* Mœnch.

Origine. — Plante annuelle de la Jamaïque; variété très estimée au Brésil, à Montévidéo et Rio-Janeiro.

Culture. — Les fruits sont petits, verts, garnis de protubérances charnues et pointues, un peu recourbées, dont quelques-unes forment épines. La plante doit être semée un peu tard, en mai, afin d'avoir une somme de chaleur suffi-

sante pour se développer rapidement. Mêmes soins de culture que le concombre à cornichons.

Usages. — On confit les fruits au vinaigre ou on les fait cuire au beurre après avoir été bouillis.

CONCOMBRE GROSEILLE

Cucumis myriocarpus.

Origine. — Plante vivace, dont l'origine est douteuse. Les fruits sont très petits, assez bons à manger, mais hérissés de longs poils verdâtres.

Même culture, mêmes usages que les variétés précitées.

CONCOMBRE D'ANE OU CONCOMBRE D'ATTRAPE

Ecbalium agreste.

Origine. — Plante à racine vivace, qui devient très grosse; petits fruits, supportés par un long pédoncule droit, ont la propriété de lancer leurs graines avec force et assez loin, ce qui surprend beaucoup les personnes qui ne les connaissent pas.

Usages. — On a préconisé les fruits comme étant comestibles, mais leur goût âcre et amer les a fait rejeter.

COURGES

Cucurbita L. Cucurbitacées.

Le genre courge comprend toutes les variétés de cucurbitacées comprises sous les noms de *potiron*, *giraumon*, *citrouille*, *gourde*.

Malgré la grande quantité de variétés qui existent, il n'y a que trois races principales qui ne peuvent se féconder entre elles; c'est sur ces principes qu'est basée la classification de M. Naudin, à laquelle nous nous conformons.

Culture. — La culture de ces différentes races est à peu près la même.

On sème les courges en pleine terre, à la même époque que les concombres, dans la seconde quinzaine d'avril, ou dans les premiers jours de mai. On creuse des fosses de 45 à 60 centimètres de largeur, sur 15 ou 20 de profondeur. On les remplit de bon fumier de cheval, mélangé à d'autres détritus fermentescibles. On pile fortement en marchant dessus. On recouvre ce fumier avec de la terre bien meuble, ou du terreau mélangé de terre à potager.

On sème trois ou quatre graines par trou ; on recouvre de 4 centimètres et on arrose.

On peut, au lieu de semer en place, semer en pots, qu'on met sur couches chaudes, et, lorsque les cotylédons sont développés, on met en place dans les trous. On fait un petit bassin autour de chaque plant et l'on arrose.

La distance à observer entre chaque trou varie selon la vigueur de la variété qu'on se propose de cultiver. Généralement, on observe 2 mètres pour les petites espèces, et 3 mètres pour les autres.

Lorsque les courges commencent à pousser, on fait choix des deux premières tiges, puis on coupe immédiatement au-dessus ; ces tiges ne tardent pas à pousser avec vigueur. Lorsqu'elles ont atteint $1^{m},50$, on les marcotte, c'est-à-dire qu'on les couche dans une petite rigole. On les maintient dans cet état par un petit crochet, et l'on recouvre de terre. La partie enterrée ne tarde pas à prendre racine, ce qui provoque une meilleure végétation. Cette opération peut se faire deux ou trois fois sur la même tige.

A chacune de ces tiges, on ne laisse qu'un fruit ; puis on pince l'extrémité de la branche à deux feuilles au-dessus ; il faut attendre pour cela que le fruit soit bien noué. Quelques

jours après, on pince de nouveau celles qui auraient repoussé dans l'aisselle des feuilles.

En raison de leur croissance très rapide comme de leur constitution herbacée et aqueuse, ces plantes ont besoin de copieux arrosements en été, surtout si l'on tient à avoir des fruits énormes, tels que nous en avons quelquefois obtenu pesant de 80 à 100 kilogrammes, ce qui n'est pas rare, surtout avec le *potiron jaune gros*.

On donne quelques binages légers au pied, et l'on paille avec du bon fumier gras.

En général, les paysans sèment les courges sur les tas de terreau, ou immondices en décomposition, et les abandonnent à elles-mêmes. Les fruits se développent assez bien, mais ils ne deviennent jamais gros, cela n'est du reste qu'une culture de fantaisie; ces plantes donnent de meilleurs résultats, cultivées en plein champ. Il y a quelques années, nous en plantâmes parmi nos tomates, comme celles-ci furent attachées assez haut, les courges se développèrent parfaitement sans nuire aux tomates. Nous engageons à essayer ce système, on ne perdra pas de terrain.

Races et variétés. — Voici la liste des races et variétés cultivées, d'après la classification de M. Naudin.

Potirons.

Cucurbita maxima W. et A.

Origine. — Race originaire de la Guinée et cultivée depuis moins de 2000 ans.

Variétés. — *Potiron blanc gros*. — Variété vigoureuse, fruits très gros, écorce lisse d'un blanc sale ou jaunâtre, chair fine peu colorée.

Potiron jaune gros. — Le plus volumineux de tous les potirons; il n'est pas rare de rencontrer des fruits de 80 à

100 kilogrammes et plus. Chair jaune ferme et très bonne ; estimé sur les marchés de Paris et dans le Nord.

Potiron vert d'Espagne. — Variété vigoureuse, fruit de moyenne grosseur, écorce lisse, dure, verte, chair succulente, et de bonne conservation, très estimée dans le Midi.

Potiron vert gros. — Variété ancienne, assez vigoureuse, fruit gros, écorce fendillée ou brodée, assez rustique, et de bonne qualité, peu cultivée aujourd'hui.

Potiron rouge vif d'Étampes. — Fruit de grosseur moyenne, à côtes assez larges et très marquées; écorce de couleur jaune orangé vif; chair excellente ferme et succulente, se conserve bien, très rustique, très recommandable.

Potiron gris de Boulogne. — Variété ressemblant au potiron vert d'Espagne, très vigoureuse, écorce d'un vert bronzé, fruits assez gros, chair jaune vif, assez épaisse, de bonne conservation et d'excellente qualité.

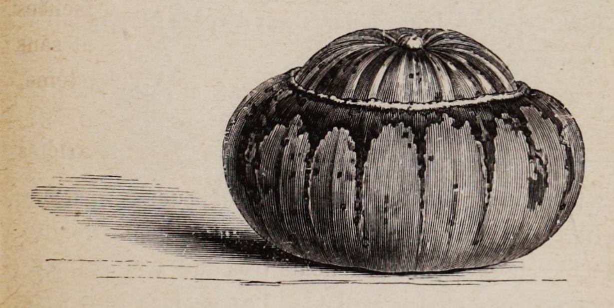


Fig. 23. — Giraumon turban.

Courge de l'Ohio. — Variété américaine, petits fruits, chair jaunâtrte rès farineuse.

Courge de Valparaiso. — Variété américaine, fruits allongés en forme de citron, de grosseur moyenne, côtes à peine marquées, d'un gris sale, sillonnées de petites brode-

ries très fines, chair assez sucrée d'un jaune pâle, le fruit se conserve difficilement.

Giraumon turban ou *Bonnet turc*, *Bonnet de prêtre* (fig. 23). — Fort estimé dans le Midi, on le reconnaît facilement à sa forme en turban ou calotte ; chair très bonne, succulente, farineuse et sucrée. Une des meilleures espèces à cultiver pour les petits ménages.

On cultive aussi les variétés :

Courge marron. — Courge verte de Hubbard. — Courge olive. — Courge de Valence. — Giraumon petit de Chine. — Courge aubergine coureuse.

Citrouille ou Courge Pépon.

Cucurbita Pepo L.

Origine. — De l'Asie méridionale, d'après Naudin ; d'Amérique, selon quelques botanistes ; d'après De Candolle, origine douteuse.

Variétés. — Les variétés appartenant à cette race se développent moins que celles appartenant à la race potiron. Feuilles moins grandes et à lobes assez prononcés ; tiges ramifiées très grosses, munies de forts poils rudes et parfois épineux (fig. 24) ; fruit moyen généralement de bonne qualité et de bonne conservation ; pédoncule très dur à la maturité et marqué de cinq angles saillants. Les graines sont plus petites que dans le potiron, et presque toujours tachetées ou marginées.

Courge des Patagons. — Variété anciennement cultivée, vigoureuse et rustique, très productive. Fruits longs de 20 centimètres, marqués longitudinalement de cinq côtes régulières saillantes, bonne qualité.

Courge sucrière du Brésil. — Variété de petite taille, de

bonne production, très rustique, fruits courts, oblongs, verruqueux à chair jaune sucrée, de bonne conservation.

Courge à la moelle. — Variété coureuse à tige mince, feuillage profondément lobé, fruits oblongs de petite taille,



Fig. 24. — Citrouille, feuilles et fleurs.

de couleur jaune ou blanc jaunâtre. Elle n'est qu'une sous-variété de la courge des Patagons. On mange les fruits jeunes lorsqu'ils atteignent à peu près la moitié ou le tiers de leur grosseur. Consommés à la maturité, ils perdent beaucoup de leurs qualités. Ils sont très estimés en Angleterre où il s'en fait une très grande consommation, on les connaît sous le nom de *Vegetable marrow*.

Courge blanche non coureuse. — Variété à tige courte

et grosse, feuilles profondément lobées, maculées de gris ; fruits allongés légèrement renflés dans la partie inférieure. Chair jaunâtre. On la consomme comme la précédente.

Citrouille de Touraine. — Variété rustique, produisant de très bons fruits énormes, mais de médiocre qualité.

Courge d'Italie ou *Coucourzelle.* — Non coureuse, productive et rustique, à fruits allongés, maculés ou marbrés de jaune. En Italie, il s'en consomme beaucoup ; on l'emploie jeune et aussitôt formée. Dans cet état, elle constitue un excellent légume très fin et apprécié.

Courge cou-tors hâtive. — *Courgeron de Genève*, etc.

Patisson.

Ce genre, bien qu'étant classé dans cette race, se distingue beaucoup des variétés précitées ; c'est surtout comme plante d'ornement qu'on le cultive, et on le connaît généralement sous les synonymes de *Bonnet de prêtre*, *Bonnet d'électeur*, *Artichaut de Jérusalem*, etc., les ménagères les placent habituellement sur les cheminées en guise d'ornements.

Ce sont des plantes non coureuses : feuilles d'un joli vert, peu lobées, fruits très déprimés, larges, divisés en lobes obtus, qui se retournent le plus souvent vers l'ombilic ; écorce très dure, d'un jaune vert orange ou flagellé de vert sur fond blanc selon les variétés ; chair blanche et tendre, flasque et peu serrée.

VARIÉTÉS. — Parmi les meilleures variétés, nous citerons :

Patisson jaune. — *Patisson panaché amélioré.* — *Patisson galeux.* — *Patisson blanc américain* (nouveau).

Coloquinte.

Culture. — Très vigoureuse, mais peu cultivée; même culture que les précédentes variétés.

Usages. — On peut l'employer utilement à cacher quelques vilains coins du potager. En les ramant ou en les faisant grimper à des treillages, on peut même garnir des tonnelles. Leur croissance rapide en fait des plantes de premier mérite pour cet usage; de plus, les fruits qui sont en général panachés ou striés ajoutent un effet décoratif très agréable. On ne cueille les fruits que lorsqu'une première gelée a passé dessus une fois secs et lorsque l'intérieur est enlevé, ils peuvent être employés à mettre des graines qui s'y conservent mieux que partout ailleurs.

Variétés. — Ces plantes sont très sujettes à se croiser entre elles, c'est ce qui explique le nombre indéfini de variétés; les plus généralement cultivées sont :

Coloquinte poire rayée. — Coloquinte galeuse. — Coloquinte plate rayée. — Coloquinte poire. — Coloquinte oviforme. — Coloquinte pomme hâtive. — Coloquinte maliforme. — Coloquinte miniature.

Courge bouteille, Calebasse, gourde.

Cucurbita lagenaria L.

Origine. — De l'Amérique méridionale.

Culture. — Mêmes cultures que les précédentes races de coloquintes. Ces plantes doivent être attachées à quelques tuteurs, treillages ou rames, sans quoi les fruits se développeraient mal et n'atteindraient pas leurs formes normales.

Variétés. — Parmi les meilleures à cultiver, nous citerons :

Courge pèlerine. — Répandue partout, surtout dans la Saintonge et l'Angoumois ; après en avoir vidé l'intérieur, les paysans les mettent dans la vendange lorsqu'elle est en fermentation, ils s'en servent ensuite comme d'une bouteille, et y mettent du vin qui s'y conserve très frais.

Courge siphon. — Autre variété, très cultivée dans le Bordelais, et un peu partout, lorsqu'on fait grimper la plante, les fruits qui présentent un renflement terminal très accentué deviennent très lourds ; alors le col s'allonge et s'amincit, et le fruit dans ces conditions est mieux apprécié ; il n'est pas rare d'en trouver qui contiennent de 7 à 8 litres. Dans les chais, on s'en sert comme d'une sonde.

Courge massue (fig. 25). — Dans le genre de la précédente, mais beaucoup plus grosse et moins régulière.

Courge plate de Corse. — Variété différente des précédentes, à fruits arrondis déprimés.

Courge poire à poudre. — Variété ayant la forme d'une poire, assez grosse, servant aux mêmes usages que la courge pèlerine.

Courge musquée.

Cucurbita moschata Duch.

Origine. — D'après M. Coignaux, ce genre serait originaire du midi de l'Asie. Le nom de *musc* ou *moschata* vient de ce que ces plantes ont la chair quelque peu musquée.

Culture. — Les plantes sont en général très coureuses, les feuilles d'un vert foncé sont peu lobées et tachetées de blanc, elles se reconnaissent également à la façon dont le pédoncule s'écarte à son point d'insertion sur le fruit, il se divise en cinq lobes, et devient très dur à la maturité.

Variétés. — Parmi les variétés les plus estimées, citons :

Courge pleine de Naples. — *Courge cou-tors du*

Canada. — Courge melonnée de Bordeaux. — Courge

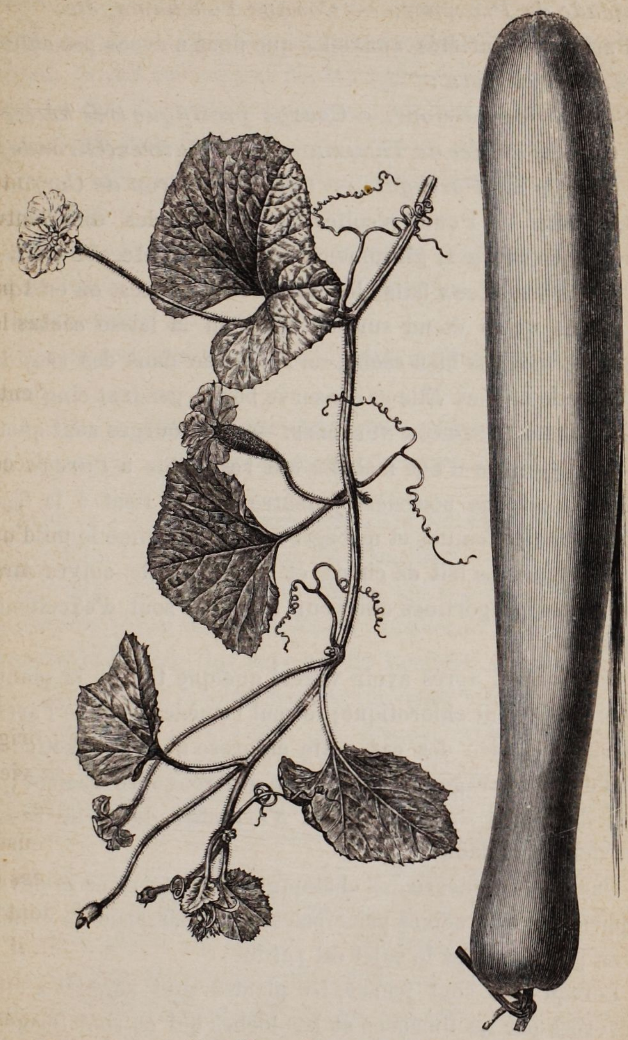


FIG. 25. — Courge massue.

porte-manteau hâtive. — Courge pascale. — Courge muscade de Provence. — Couage Yokohama, etc.

Parmi les variétés nouvelles que nous n'avons pas cultivées, nous citerons :

Courge des missions. — Courge prolifique très hâtive. — Courge brodée de Thoumain, près Guitres (Gironde). — Courge de Portugal. — Courge potiron de Corfou.

Graines. — Pour récolter la graine des différentes variétés de courges, giraumons, coloquintes, etc., on choisit les sujets les mieux faits, les mieux caractérisés, on en sort la graine qu'on étend sur un linge, on la laisse sécher à l'ombre ; une fois bien sèche, on l'enferme dans des sacs de toile ou de papier. Elle se conserve bonne pendant cinq ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les courges sont quelquefois atteintes d'une maladie qui ressemble à l'*uredo* du céleri ; c'est une poussière jaunâtre qui se tient à la face inférieure des feuilles et qui agit sur elles comme le mildiou sur la vigne. Le lait de chaux et le sulfate de cuivre dans les mêmes proportions que pour la vigne sont d'excellents remèdes.

Quelquefois, après avoir végété quelque temps, la plante jaunit et devient chlorotique ; le seul remède, c'est de l'arracher. Dans bien des cas, cette chlorose n'est que factice et est due aux ravages du ver blanc qui ronge les racines ; il faut donc bien s'assurer, avant d'arracher, de quelle cause provient la maladie.

Quelquefois encore des champignons souterrains se développent sur les racines principales, à la naissance du collet, et en peu de temps le sujet est perdu.

Lorsqu'elles sont jeunes, les plantes sont sujettes à être dévorées par les limaçons et les loches qui en sont friands.

Usages. — Les courges sont d'un usage fréquent, sur-

tout dans les classes pauvres. On les accommode de différentes manières; c'est ordinairement cuites qu'elles se mangent, on en fait d'excellentes soupes maigres ou des purées. En les mélangeant au lait auquel elles s'allient très bien, on fait d'excellents potages, mais qui ne conviennent pas aux estomacs faibles.

On en fait des confitures, des marmelades, des conserves analogues à la choucroute.

Données aux vaches, elles augmentent la sécrétion du lait.

Les fruits cueillis très jeunes et petits se confisent au vinaigre comme les cornichons.

On s'en sert également pour la composition de l'orgeat

CRAMBÉ MARITIME. — CHOU MARIN

Crambe maritima. Crucifères.

Origine. — Plante vivace, originaire des côtes de l'Europe occidentale. Indigène sur nos côtes maritimes.

Culture. — En France, on la cultive peu, mais en Angleterre, il s'en fait des cultures considérables; à certaines époques de l'année, les marchés de Londres abondent de ce *sea cale*, que les Anglais tiennent en haute estime.

On multiplie le crambé par graine, qu'il faut semer aussitôt après la maturité, en ligne, en place, en laissant la distance voulue entre chaque pied, ou mieux en pépinière. Pour cela, on ouvre de petites rigoles à 15 ou 20 centimètres de distance, profondes de 4 ou 5 centimètres, on recouvre un peu avec de la terre bien meuble ou du terreau. Dès que les jeunes plants ont quatre ou six feuilles, on les met en place dans un terrain humide, autant que possible, bien préparé et fumé à 60 centimètres, en tout sens. Pour les semis en place, on opère comme on ferait des cardons, par poquets,

à raison de trois ou quatre pieds par touffe. On met plus de graines que l'on veut de pieds, on éclaircit et l'on arrose copieusement.

Au lieu de semer les graines aussitôt la maturité, on peut attendre au printemps, et semer de bonne heure sur couches chaudes, en petits godets, à raison de sept ou huit graines chaque. On peut même semer sur la couche très dru, car une partie des graines ayant perdu leur faculté germinative, beaucoup ne lèvent point. Une fois les jeunes plants assez forts, on les met en place.



Fig. 26. — *Crambe maritima*, feuilles blanchies.

Il y a encore un moyen de les multiplier, c'est le plus sûr et le plus rapide, mais pour cela il faut avoir de vieux pieds à sa disposition : nous voulons dire par tronçons ou boutures de racines. C'est en janvier et février, que l'on fait ce travail. On divise les vieilles touffes de crambé, comme on ferait d'un vieux plant d'oseille. On les met en place, puis on arrose aussitôt.

Que l'on plante de n'importe quelle façon, il faut donner pendant l'été de copieux arrosements, des binages et sarclages fréquemment renouvelés et, ce n'est qu'au bout de deux ou trois ans d'une bonne culture que l'on peut commencer à récolter ; cette récolte peut durer de huit à dix ans.

Avant d'être livré à la consommation, le crambé doit être blanchi (fig. 26) comme un cardon ; sans cela le goût serait d'une âcreté insupportable, et peu mangeable ; c'est d'août à décembre qu'on le fait blanchir. Il y a plusieurs façons

d'opérer ce blanchiment, soit en emprisonnant les tiges dans des pots à fleurs ou des tuiles creuses, placées côte à côte, dont on recouvre le sommet et dont on entoure la base de terre afin que le jour ne puisse y pénétrer, soit en se servant de paille de litière, de baquets en bois renversés, etc. On peut également forcer le crambé en opérant comme nous l'avons indiqué pour l'oseille.

Comme les racines tendent toujours à sortir de terre, on coupera les turions assez profondément, et autant que possible, on ne les laissera pas monter à graines, sans quoi les pieds seraient vite épuisés.

Cette plante croissant spontanément dans les sables du bord de la mer, c'est-à-dire dans les terrains salés, on prétend que, en répandant autour des racines du sel marin ou des ingrédients contenant de la saumure, tels que coquilles d'huîtres, moules et autres coquillages, on a un engrais puissant qui contribue énormément à la vegétation.

Graines. — Pour récolter la graine, on choisit des touffes très vigoureuses. On les laisse monter, et lorsque les graines qui sont très grosses commencent à jaunir, on ramasse les tiges où elles achèvent de mûrir à l'ombre. Elles se conservent pendant un an, rarement plus longtemps.

Maladies, Animaux nuisibles. — Comme toutes les crucifères, le crambé maritime est sujet, surtout pendant sa jeunesse, à être atteint du tiquet ou altise qui perfore les jeunes cotylédons et les premières feuilles. On conseille d'arroser avec de l'eau salée dans laquelle on aura fait dissoudre une pierre à chaux, comme pour les *choux*.

Les limaces et escargots en sont très friands ; aussi devra-t-on leur faire la chasse.

Usages. — On mange les pétioles blanchis, à la manière des asperges ou des cardons, en sauce blanche comme le

céleri-rave; cuit avec de la saucisse, c'est un mets délicieux. Ils possèdent un petit goût de noisette qui plaît assez.

CRESSON ALÉNOIS

Lepidium sativum. Crucifères.

Origine. — Plante annuelle, d'origine douteuse, d'après De Candolle. Je suis porté à croire qu'elle est originaire de Perse, d'où elle a pu se répandre dans les jardins de l'Inde, de la Syrie, de la Grèce, de l'Égypte, et jusqu'en Abyssinie; c'est en 1562 qu'elle fut introduite dans nos cultures. La plante est cultivée en Europe, dans l'Afrique septentrionale, l'Asie occidentale, l'Inde.

Culture. — Le cresson alénois est une excellente plante, trop peu cultivée et pas assez connue. Très rustique, des plus faciles à cultiver, elle vient pour ainsi dire sans soins, à toute exposition, et tout terrain lui convient.

Le cresson alénois se multiplie de graines, que l'on sème presque toute l'année, sauf pendant les mois les plus froids. Les semis se font en rayons et très épais. On recouvre peu. Pendant les chaleurs, on sème à l'ombre, et, vu sa grande facilité à monter à graines, il faut, pour ne pas en manquer, semer au moins tous les quinze jours, et, pour avoir des produits tendres, arroser abondamment si le terrain est sec.

Variétés. — *Cresson alénois frisé.* — Variété à feuilles découpées profondément, presque laciniées, contournées.

Cresson alénois à larges feuilles. — Très bonne espèce, à feuilles larges et peu dentelées, plus abondantes que dans le cresson frisé, moins piquantes.

Cresson alénois doré. — Sous-variété de la précédente, diffère par son feuillage vert pâle tirant sur le jaune, très vigoureuse et rustique, très appréciée. On l'a annoncée

comme nouvelle, il y a quelques années ; c'est une erreur, car nous l'avons trouvée mentionnée en 1789.

Cresson alénois nain très frisé. — Variété nouvelle, produisant une petite touffe d'un joli effet décoratif.

GRAINES. — Aucune plante ne se reproduit peut-être avec autant de facilité. La graine germe très promptement. A une température de 13 à 15 degrés, elle lève en dix-huit ou vingt-deux heures. On recueille les tiges lorsqu'elles commencent à changer de couleur, on les dispose sur des toiles que l'on étend au soleil. Quand elles commencent à sécher, on les bat ; les graines se détachent très facilement. Elles se conservent pendant cinq ans.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — Les limaces et escargots en sont peu friands et n'y touchent point.

Il n'y a guère que l'altise qui en perfore parfois les premières feuilles ; mais les ravages sont peu considérables.

Nous ne connaissons point de maladie qui l'attaque.

USAGES. — On emploie les feuilles comme fourniture de salade, elles servent également à garnir des rôtis.

Les graines, en raison de leur grande facilité à germer, servent, en hiver, à procurer de la verdure à l'intérieur. On la sème, soit dans des jardinières ou des pots remplis de mousse ou de sable humide, dans des éponges, autour d'une bouteille, dans de la terre glaise, à laquelle on peut donner les formes les plus originales.

CRESSON DE TERRE

Erysimum præcox. Crucifères.

ORIGINE. — Plante bisannuelle indigène, que l'on trouve à l'état spontané, croissant principalement dans les endroits humides et ombragés et dans les terres de démolitions.

CULTURE. — On sème depuis mars jusqu'en août, à l'om-

bre autant que possible, surtout pendant l'été, en rayons, ou mieux à la volée par planches ; on passe la fourche ou le râteau pour recouvrir. La levée s'opère facilement. Lorsque la plante commence à être assez forte, comme elle ne monte à graine que la seconde année, on la consomme en cueillant successivement les feuilles les plus grandes.

La seconde année, elle monte à graine, on peut faire encore une ou deux récoltes de feuilles, puis on cueille la plante tout entière. Généralement, c'est ce que l'on fait même dès la première année.

Cette plante est très rustique et peu difficile sur le choix du sol, elle réussit bien partout ; quelques sarclages et arrosements en été suffisent ; il faut renouveler les semis chaque année, afin d'avoir toujours une récolte à prendre.

Graines. — Pour récolter la graine, on laisse monter les semis de l'année précédente. On recueille les tiges, comme pour le cresson alénois, et on le conserve de la même façon. Elle reste bonne pendant trois ans.

Usages. — On mange les feuilles en salades, mélangées aux romaines ou aux chicorée. On les emploie également avec le bifteck. Les Anglais aiment beaucoup cette plante.

CRESSON DE FONTAINE

Sisymbrium Nasturtium L. *Cardamine Nasturtium* Mœnch.
Nasturtium officinale Scop. *Cardamine fontana* Lamk.
Crucifères.

Origine. — Plante vivace, indigène et spontanée dans toute l'Europe et dans l'Asie septentrionale. Cette plante que l'on nomme selon les contrées *cailli*, *cresson d'eau*, *cresson de fontaine*, *la santé du corps*, etc. (fig. 27), est connue et appréciée un peu partout.

Culture. — La culture n'est pas difficile, mais il faut

avoir à sa disposition une bonne source d'eau claire. On a bien essayé de le cultiver dans des baquets ou des bassins remplis de terre et dont on renouvelait l'eau souvent, mais ce procédé n'est guère pratiqué que par les amateurs. Du reste, les plantes cultivées ainsi ne sont jamais bien belles. Lorsqu'on aura à sa disposition un terrain propice, on peut en essayer la culture, elle est très productive.



Fig. 27. — Cresson de fontaine.

Le plus souvent on creuse des fosses de 40 à 45 centimètres de profondeur, larges de 2, 3 et même 4 mètres, divisées par des plates-bandes de 5 ou 6 mètres de largeur au moins, qu'on utilise en culture.

Ces fosses doivent être disposées de façon à pouvoir être submergées au besoin, et avoir une petite inclinaison pour que l'eau puisse s'écouler lentement. Si, au contraire, le terrain est en pente, et que la source se trouve dans la partie supérieure, on creuse des fossés en travers, et l'eau de l'une passera dans l'autre successivement. Mais il faut pour cela bien régler l'eau, afin que toutes les fosses en aient en même

temps et qu'aucune ne se dessèche. La grandeur des fosses n'influe en rien sur la bonne culture, nous avons vu de magnifiques résultats obtenus dans de très petits espaces.

Les fosses une fois creusées, on fume et on laboure le fond, qu'il faut unir ou niveler le mieux possible. Une fois cette opération faite, on repique des tiges de cresson à 10 ou 12 centimètres les unes des autres, choisies parmi les plus vigoureuses et les plus belles. On laisse venir l'eau peu à peu, et l'on ne commence à récolter que lorsque les tiges sont bien développées et qu'elles couvrent le fond des fosses. C'est au printemps et dans le courant d'août que doit se faire cette opération.

Si, au contraire, on veut multiplier le cresson par semis, au printemps, lorsque les fosses auront été préparées, on fait de petits sillons peu profonds de 20 centimètres de distance et on sème la graine. On passe ensuite un coup de râteau sur le tout, et l'on donne un coup de batte. On ne laisse venir tout d'abord qu'un mince filet d'eau pour arroser légèrement la surface ; une trop grande quantité entraînerait la graine. Lorsque le semis a poussé suffisamment, on submerge totalement et l'on continue toujours.

La multiplication par graines est beaucoup plus longue ; aussi est-elle peu pratiquée par les vrais cultivateurs de cresson ; le premier procédé que nous avons indiqué est le plus expéditif et le plus pratique, mais on n'a pas toujours des cressonnières en rapport pour fournir le plant.

La récolte du cresson se fait avec de grandes planches ou madriers, qu'on met en travers des fosses. On coupe avec une serpette, en observant de ne pas déranger les racines, ce qui serait préjudiciable à la production à venir. Après la coupe, on refoule les racines avec une batte dont le manche est très long. On peut même étendre sur toute la surface

une légère couche de fumier de vache bien consommé qu'on refoule en même temps.

Le cresson aime l'ombre, et les trop grandes chaleurs lui sont nuisibles. Il faut donc les garantir par des claies en latte ou en bruyère, qu'on place sur des bâtis préparés, avec de forts pieux, qu'on enfonce dans le sol même de la cressonnière. Ces pieux doivent être assez élevés pour que l'on puisse travailler dessous aisément.

Dans les chaleurs de l'été et au printemps, on peut couper dans la même fosse tous les vingt jours. Mais en hiver, la reproduction est plus lente. Lorsque les grands froids sont à craindre, il faut submerger le cresson afin de le mettre hors des atteintes de la gelée, et faire écouler l'eau lorsque la température se radoucit.

Une cressonnière bien entretenue peut durer plusieurs années. Lorsqu'il faut la renouveler, on opère comme nous l'avons dit.

Graines. — Quand on veut récolter de la graine de cresson, on en laisse monter une partie au printemps et, lorsque les tiges commencent à jaunir, on les coupe et on les fait sécher en les étendant pendant quelques heures par jour au soleil et ensuite on les bat et on les met en sacs. Le litre de graines pèse 600 grammes ; 30 grammes contiennent 121.600 graines. La durée germinative est de cinq années.

Maladies, Animaux nuisibles. — Le cresson de fontaine a peu d'ennemis. L'altise en perfore quelquefois les feuilles, mais cela ne se produit que dans les cressonnières où l'eau a manqué et où la plante a souffert.

Mais, en revanche, il est sujet à être envahi et étouffé par d'autres plantes qui, quoique non parasites, s'emparent des eaux avec une telle rapidité, qu'il devient impossible de le cultiver. Ces plantes nuisibles sont : la *lentille d'eau*, la

véronique beccabunga, la *berle ache*. Cette dernière est moins nuisible que les précédentes qui se multiplient avec une grande rapidité. On devra donc, lors du renouvellement d'une cressonnière, faire en sorte de n'en point mettre.

Usages. — Le cresson est mangé en salade ou cru sous les viandes rôties : le légendaire bifteck au cresson est loin d'être passé de mode. Haché avec des épinards ou de l'oseille, il constitue un mets délicat.

CROSNES DU JAPON

Stachys affinis. Labiées.

Origine. — Japon-Chine. — Introduits en 1882, propagés par les soins de M. Pailleux, qui leur a donné le nom de Crosnes, village de Seine-et-Oise où il habite. M. Naudin a proposé de nommer ce légume *Stachys tuberifera*.

Culture. — Se multiplie par rhizomes et de boutures qu'on fait au printemps.

La multiplication par rhizomes est préférable ; on les plante en avril, à bonne exposition, en terre légère, bien amendée à 40 ou 50 centimètres.

Vers la fin de mai, quand les tiges ont atteint 15 ou 20 centimètres, on les sarcle et on les butte. On ne donne plus ensuite que des sarclages légers pour ne pas déranger les radicelles ; arroser pendant les fortes chaleurs.

Vers la fin d'octobre, on peut commencer à consommer les rhizomes successivement pendant tout l'hiver ; ils sont d'autant meilleurs qu'ils sont fraîchement arrachés. Il n'y a pas pas à craindre la gelée, ils résistent à 20 degrés au-dessous de zéro.

Variété. — *Choro-Gî.* — Nouveauté annoncée par M. de Vilmorin.

Usages. — Dans cette plante, la partie alimentaire est

fournie par les racines en forme de rhizomes en chapelet blanc nacré, de la grosseur d'un *Oxalis crenata*.

On les accommode soit comme les haricots flageolets frais, soit en garniture autour des rôtis de viande, en friture dans la graisse bouillante après avoir été préalablement cuits dans du bouillon gras ; au gratin avec des truffes ou des champignons, en salade simple ou panachée, en macédoine, au beurre avec du persil haché à la maître d'hôtel.

On les confit au vinaigre comme les cornichons et les câpres ; le goût rappelle celui de l'artichaut.

C'est un aliment de première qualité ; il contient toutes les substances utiles à l'alimentation.

Le rendement est suffisamment rémunérateur pour que cette plante occupe une place dans tous les potagers d'amateurs.

CUMIN DE MALTE

Cuminum Cyminum L. Ombellifères.

Originaire de la Haute-Égypte. Annuelle, cette plante se sème en pleine terre, en mai, en place. On se sert des graines dans la pâtisserie, et pour la préparation des liqueurs.

ÉCHALOTE COMMUNE

Allium ascalonicum L. Liliacées.

Origine. — Les anciens auteurs ont, jusqu'à ce jour, donné la Palestine comme la patrie de l'échalote. Elle a été rapportée à l'époque des Croisades. C'est aux environs de la ville d'Ascalon qu'on l'a trouvée ; de là le nom scientifique, *Allium ascalonicum*, dont par corruption on a fait successivement *escaloigne*, *échalogne*, et enfin *échalote*.

Mais De Candolle détruit cette assertion et dit en parlant de cette plante : « Malgré le progrès des investigations bota

niques en Orient et dans l'Inde, cette forme d'*allium* n'a pas été trouvée sauvage d'une manière certaine. Elle me paraît donc plus que jamais une modification du *cépa*, survenue à peu près au commencement de l'ère chrétienne, modification moins considérable que beaucoup de celles qu'on a constatées pour d'autres plantes cultivées. »

Culture. — L'échalote est une plante vivace dont la culture est des plus faciles. Elle est très rustique et s'accommode de tout terrain. Elle réussit dans les terres neuves de démolition, les platras et semble préférer les sols où il y a du calcaire en certaine quantité.

La plupart des auteurs qui ont parlé de cette plante, prétendent qu'elle ne s'accommode pas des fumures récentes; c'est une erreur. En n'employant que des fumiers bien pourris on peut fumer le terrain immédiatement avant de planter et l'échalote réussira parfaitement.

On multiplie l'échalote par ses bulbes, que l'on plante depuis novembre jusqu'en février; les plantations d'automne sont préférables pour le Midi et le Sud-Ouest.

On choisit les bulbes de moyenne grosseur, on les enterre de sorte que la partie supérieure soit au niveau du terrain travaillé. Dans une partie du Midi et dans l'Ouest, on plante à la houe, on rayonne le terrain comme nous l'avons indiqué pour l'*ail*. Mais en général, et surtout dans le Nord, la plantation se fait au plantoir non effilé, ou simplement avec le pouce et l'index, ce qui est plus expéditif; mais il faut que le terrain soit fraîchement travaillé. On le divise par planches de cinq ou six rayons à 20 ou 25 centimètres de distance les uns des autres. On met à 20 centimètres sur la ligne.

Pendant le cours de la végétation, on donne plusieurs binages et sarclages. Lorsque les fanes commencent à jaunir, dans le courant de juin ou la première quinzaine de

juillet, on les arrache et on les étend à plat sur le sol. On les laisse ainsi trois jours, on les retourne plusieurs fois, puis on les rentre dans un grenier ou un hangar bien aéré, et cela le matin de bonne heure, lorsque les fanes sont encore humides et non cassantes, afin de les conserver intactes.

Variétés. — *Échalote commune.* — Cette variété, qui est le type le plus généralement cultivé, est à coup sûr la meilleure et la plus estimée; très rustique, elle produit abondamment. On compte plusieurs autres variétés, toutes issues de celle-là, qui sont :

Échalote hâtive de Niort. — Bulbes un peu plus gros que l'échalote commune ; produit moins.

Échalote grosse de Noisy. — Variété très estimée à Paris ; devient très grosse et se conserve bien.

Échalote petite hâtive de Bagnolet. — Bulbes petits comme une petite ciboule, produit beaucoup et de bonne heure.

Graines. — L'échalote commune fleurit rarement et donne peu ou point de graines. Nous avons essayé tous les moyens possibles pour en obtenir, nous n'avons pas réussi.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les échalotes sont sujettes, dans certains terrains, à être atteintes d'une maladie que les jardiniers appellent *échauffement*, mais qui est produite par le *Rhizoctonia allii*, champignon parasitaire à filaments blanchâtres ou grisâtres; ce parasite attaque la base des bulbes et les fait pourrir. Nous avons remarqué qu'il se développait toujours sur des touffes enterrées. Pour entraver cette maladie, que nous avons vue détruire des champs entiers d'échalotes, il faut déchausser les pieds malades, et cette opération non seulement arrêtera la maladie, mais elle fera encore grossir les bulbes.

L'*uredo* ou rouille envahit quelquefois les fanes, mais cette maladie ne se développe que tout à fait en arrière-saison, c'est-à-dire lorsque l'échalote est bonne à arracher.

Usages. — L'échalote est fréquemment employée en cuisine, elle sert à relever le goût des mets ; on connaît le traditionnel bifteck à l'échalote. On la confit au vinaigre, à l'instar et en compagnie des cornichons. Dans certains endroits, on la fait cuire sous la braise, et on la mange à la poivrade ou assaisonnée à l'huile. C'est un mets, qui, dit-on, était très estimé des anciens.

Cueillies jeunes et encore tendres, les feuilles sont employées comme fourniture de salade, et peuvent remplacer la *ciboulette*.

L'échalotte est apéritive, mais un usage fréquent est nuisible à la santé.

ÉCHALOTE DE JERSEY

Race tout à fait différente de l'échalote commune, ressemblant plutôt à un oignon dont elle a un peu le goût. Les feuilles sont glauques, longues, assez renflées au milieu. Les bulbes sont petits, en moyenne au nombre de six à dix par touffe.

Culture. — Même culture que l'échalote commune.

Graines. — Cette race monte à graine chaque année et produit de la semence fertile. En semant en juillet-août, on peut obtenir l'année suivante une assez bonne récolte de bulbes. Dans certaines contrées des Charentes, cette race est connue sous le nom d'*oignon d'abondance* et souvent confondue avec l'oignon patate.

Usages. — L'échalote de Jersey est très estimée en Angleterre et en Irlande. Elle peut servir à une foule d'usages culinaires, tels que ragoûts, sauces, ou confite au vinaigre;

se conserve assez bien, surtout si l'on a eu la précaution de bien la laisser mûrir.

ÉPINARD ORDINAIRE

Spinacia oleracea L. Miller. Chénopodées.

ORIGINE. — L'origine de cette plante est douteuse. Olivier assure l'avoir trouvée en Perse à l'état sauvage ; d'aprè



FIG. 28. — Épinard commun.

Cassini, elle viendrait de l'Asie Mineure et aurait été cultivée par les Arabes auxquels on devrait son introduction en Europe. Il ne paraît pas qu'elle ait été connue des Grecs ni des Romains, bien que plusieurs érudits aient cru la reconnaître dans le *Crysalachanon* des Grecs. Pierre de

Crescence prétend que l'espèce à fruits épineux a été cultivée la première, ce qui expliquerait le non d'*épinard* donné au genre.

L'épinard est cultivé en Europe, depuis environ deux siècles. De Candolle donne, comme la patrie de l'épinard commun, la Perse où il est cultivé depuis 2000 ans. On le dit fort estimé en Chine et en Mandchourie.

CULTURE. — La culture de ce légume est des plus faciles.

On le sème depuis février jusqu'en novembre, en rayons espacés de 30 à 35 centimètres ou à la volée par planches. On recouvre la graine avec la terre la plus meuble.

L'épinard réussit assez bien dans les divers terrains en culture, mais de préférence dans un sol peu humide, bien fumé, avec de bons engrais énergiques, les matières fécales et la plume lui conviennent. Quand il est jeune, l'arrosage au purin donne de bons résultats.

Les semis faits depuis février jusqu'en juillet montent à graine, dans l'année; aussi, pour en avoir toujours à cueillir, il est essentiel de renouveler les semis tous les quinze ou vingt jours au moins. On arrosera copieusement et souvent.

Au contraire, les semis d'août à novembre ne montent que l'année suivante, en avril, après avoir donné une abondante récolte pendant tout l'hiver, et on choisira de préférence les variétés à graine ronde. L'*épinard de Viroflay* nous a toujours donné de bons résultats.

Pour le printemps et l'été, on choisira les variétés à graine piquante, qui donnent une meilleure récolte et qui montent moins vite que celle à graine ronde; pour hâter la germination, les maraîchers ont l'habitude de faire tremper les graines pendant douze ou quinze heures dans l'eau. Une fois la levée opérée, il faut arroser copieusement et souvent, cela les empêchera de monter aussi vite, et dès que les plantes

seront assez développées, on les arrachera pour les consommer. Pour ceux d'hiver au contraire, on commence d'abord par cueillir les feuilles inférieures, pour n'arracher qu'au printemps au moment où la plante monte.

On cueille une à une les feuilles les plus développées, en respectant les plus jeunes. Cette opération qui paraît longue se fait vite, surtout par des personnes qui en ont l'habitude; les femmes font bien ce travail.

En général, les maraîchers ne sèment pas l'épinard seul; on l'associe toujours aux laitues, mâches, cerfeuil, etc. Lorsqu'il est bon pour la vente, on l'arrache en éclaircissant toujours ; les racines servent à l'attacher en petites bottes.

Variétés.— L'épinard a été divisé en deux classes : ceux à graine piquante, et ceux à graine ronde.

Épinards à graine piquante *(Spinacia spinosa* Mœnch). — *Épinard commun.* — Variété se rapprochant beaucoup de la plante sauvage cultivée en certains endroits. Les feuilles sont longues, étroites, aiguës, très sagittées et de qualité médiocre.

Épinard d'Angleterre ou épinard d'hiver. — Variété recommandable, produisant de très larges feuilles, longues et épaisses ; elle est très rustique et résiste assez bien à nos hivers, elle est très bonne et convient bien aux semis de printemps et d'été.

Épinard camus de Bordeaux. — Variété probablement issue de la précédente et améliorée par les maraîchers des environs de Bordeaux. Elle produit une rosette de feuilles arrondies, très développées et épaisses; très estimée sur les marchés de la région du Sud-Ouest.

Épinards à graine ronde *(Spinacia glabra* Miller). — Cette race se distingue de la précédente par ses graines et par son mode de végétation. Les feuilles sont plus larges, plus étoffées

l'ensemble forme une touffe compacte et serrée ; les feuilles sont plus amples dans toutes leurs parties que l'autre race ; on assure qu'elles ont meilleur goût.

Épinard monstrueux de Viroflay. — Variété très recommandable, produisant des feuilles très larges, quelquefois de 20 sur 25 centimètres de longueur, et épaisses ; très rustique, convient pour les semis d'automne.

Épinard de Flandre. — Variété très répandue et cultivée en grand dans le nord de la France ; feuilles larges rustiques, peut se semer toute l'année.

Épinard à feuille de laitue. — Variété à feuilles larges d'un vert foncé très cloquées, étalées, touffe ramassée, de moyenne taille, rustique, de production moyenne.

Épinard lent à monter. — Variété encore peu connue, montant à graines moins vite que les précédentes. Feuilles vertes, cloquées; touffe ramassée et compacte; de bonne production, réussit bien semée à l'automne.

Épinard paresseux de Catillon. — Variété nouvelle, feuilles larges, épaisses, légèrement cloquées, résiste très bien à la chaleur.

Graines. — Certains auteurs conseillent de récolter la graine sur des variétés semées au printemps, car on peut par ce moyen en obtenir davantage et plus rapidement, mais la semence est moins nourrie, moins bonne que celle prise sur des plantes semées à l'automne. Il est préférable de choisir comme porte-graines des sujets semés à l'automne, et qui auront donné plusieurs récoltes de feuilles. Ils commencent à monter en avril et la graine est bonne à récolter vers la fin de juin ou juillet, selon les terrains.

Généralement les graines ne mûrissent pas toutes à la fois, et lorsqu'on s'apercevra que quelques pieds jaunissent et que les graines qui sont groupées autour de la tige changent

de couleur, on les arrache et on les étend sur des draps ou des couvertures à mi-ombre. A partir de ce moment, il faudra y passer presque tous les jours, jusqu'à ce que l'arrachage soit terminé. Lorsqu'elles sont bien sèches, on les détache de la tige en les faisant passer entre les doigts, on les nettoie et on les met en sacs.

Elles se conservent bonnes pendant quatre ans. 30 grammes contiennent 2360 graines, le litre pèse 530 grammes.

Maladies, Animaux nuisibles. — L'épinard est quelquefois atteint d'un champignon du genre *meunier* qui s'attaque aux racines et fait périr la plante en peu de jours. Cette maladie semble particulièrement se développer dans les sols calcaires et fortement fumés, nous l'avons plusieurs fois constaté dans nos cultures. Il n'y a pas de remède à cette maladie.

Le ver gris cause parfois de graves dégâts, il coupe la racine, à quelques centimètres au-dessous du niveau du sol, la plante jaunit et meurt; on ne s'aperçoit des ravages que lorsque les racines sont coupées; le meilleur remède est de détruire ces vers en bêchant le terrain. C'est dans les terres légères que l'on trouve le plus de vers gris et blancs.

Si le *Botrytis tenella* donne de bons résultats pour la destruction des vers blancs, comme on l'a annoncé, espérons qu'il sera possible de les anéantir.

Usages. — L'épinard est fréquemment employé en cuisine. Privé de sa première eau, c'est un aliment léger et sain. On s'en sert pour les soupes maigres. On le prépare de plusieurs façons, au beurre ou à la graisse ; on le mélange à l'oseille pour en mitiger l'acidité. Alexandre Dumas aimait beaucoup les épinards, il les préparait à sa façon : après les avoir fait bouillir, il les assaisonnait à la graisse d'oie.

Les feuilles teignent la laine préparée par le nitrate de bismuth en jaune citron verdâtre, brillant et solide.

Les feuilles sèches donnent une teinture alcoolique de couleur verte qui sert à colorer les liqueurs de table.

ESTRAGON

Artemisia dracunculus L. *Oligosporus condimentarius* H. Cass.
Composées.

Origine. — Plante vivace herbacée, originaire de l'Asie septentrionale, introduite dans nos cultures en 1596, appelée *serpentine*, *herbe dragon*, *dragone*, *etc.*



Fig. 29. — Estragon *(Artemisia dracunculus).*

Culture. — L'estragon ne produisant pas de graines fertiles, on le multiplie par la séparation des touffes au printemps, ou en juillet. On le dispose généralement en plates-bandes à bonne exposition, préalablement bien labourées, et copieusement fumées. On trace des lignes et l'on plante à 30 ou 35 centimètres en tous sens, on arrose aussitôt la plantation faite et copieusement pendant les chaleurs. En mai, on

étend un bon paillis sur les planches, et l'on ameublit la surface du sol par de bons binages.

Quoique originaire des régions sibériennes, l'estragon craint les grands froids de nos hivers, et, pour le conserver à l'approche des gelées, on couvre les touffes de quelques centimètres de terreau, de fumier, de paille ou mieux de feuilles sèches ; la plantation doit être renouvelée tous les trois ans.

Pour ne pas manquer d'estragon, pendant l'hiver, on place des coffres sur les planches ; on entoure les coffres de réchauds épais, qu'on remanie et qu'on renouvelle souvent.

On peut aussi préparer de bonnes couches, y placer les coffres et panneaux, puis on arrache les touffes d'estragon qu'on place le plus serré possible, on recouvre de 6 centimètres de terreau. Lorsque les tiges commencent à paraître, on donne de l'air souvent. On couvre de paillassons pendant la nuit ; par ce moyen, on a des tiges fraîches pendant tout l'hiver.

On trouve dans le commerce les graines d'une plante appelée *estragon de Russie (Artemisia Redwskii)*, qui a le port et l'apparence de l'estragon, mais qui est loin d'en avoir la saveur ; les marchands grainiers peu scrupuleux vendent les graines de cette plante comme celles de l'estragon vrai qui n'en produit pas.

On a également conseillé, comme pouvant remplacer l'estragon, le *Tagetes lucida*, plante annuelle, dont les feuilles ont à peu près l'odeur et un peu la saveur. Nous doutons qu'à ce point de vue la culture se généralise.

Graines. — Nous avons déjà dit que l'estragon ne produisait pas de graines. La fleur est cependant bien constituée. Tous les organes sont parfaits ; d'où vient alors cette infertilité ? Serait-ce la chaleur trop forte, au moment de la floraison qui excite trop certains organes générateurs au détri-

ment des autres? Nous ne pouvons rien affirmer, mais il y a quelque chose d'anormal qui se produit pour que cette plante reste stérile. Elle devait autrefois donner quelques graines, car tous les anciens auteurs antérieurs à 1800 qui ont écrit sur l'horticulture, la mentionnent comme se multipliant de graines. Peut-être est-ce une erreur.

Maladies, Animaux nuisibles. — Nous ne connaissons pas de maladie ni d'insecte qui s'attaque à cette plante, probablement à cause de son odeur forte.

Usages. — L'estragon est d'un usage général, c'est un excellent condiment, on s'en sert comme fourniture de salade. On en fait des omelettes, on en met dans les cornichons que l'on confit au vinaigre. En le faisant macérer pendant quelques heures dans le vinaigre, il l'aromatise. En Perse, le peuple le mange mêlé avec le pain.

FENOUIL DE FLORENCE

Fœniculum dulce L. Ombellifères.

Origine. — Plante annuelle originaire d'Italie.

Culture. — On sème le fenouil de Florence en mars-avril, dans des rayons peu profonds distants de 45 à 50 centimètres. On recouvre peu la graine qui lève en quelques jours. Lorsque les plantes sont suffisamment développées, on les éclaircit, de façon à ce que ceux qui restent soient distancés de 10 à 15 centimètres. Pendant les fortes chaleurs, on arrose copieusement, et on bine plusieurs fois.

Les jeunes plants que l'on éclaircira peuvent être repiqués dans une planche préparée à cet effet ; ils reprennent assez bien et donnent une récolte succédant à ceux laissés en place.

En juillet-août, on fait un nouveau semis destiné à être récolté en hiver.

Lorsque la base des pétioles est suffisamment développée et que le tout forme un ensemble assez volumineux, on butte avec la terre qu'on ramène autour. Quinze jours après, on peut commencer à récolter, en continuant successivement par les plus avancées et les premières buttées.

Graines. — On récolte les graines de fenouil sur les premiers semis faits au printemps. On choisit les plus belles plantes qui montent en été; la graine est bonne à récolter en août-septembre. Elle dégénère facilement ; elle se conserve bonne pendant quatre ans. 30 grammes contiennent 3450 graines, le litre pèse 240 grammes.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les jeunes plants de fenouil sont quelquefois dévorés par les grosses limaces jaunes qui rongent la base des tiges ; on les détruit en les embrochant avec une tige de fil de fer ; ou on les éloigne en mettant de la cendre non lessivée ou de la chaux vive autour des pieds.

Usages. — On mange la base des pétioles après qu'ils ont été blanchis comme le céleri. Les feuilles servent à orner les viandes froides. On les fait bouillir, et on les mange comme salade; on s'en sert également pour donner du goût à certains mets. Quelques feuilles bouillies avec les châtaignes donnent à celles-ci un excellent goût.

En France, le fenouil est peu usité. On met un nouet de fenouil dans le court bouillon où l'on fait cuire le poisson; mais, en Italie, il est au premier rang des légumes, et c'est probablement d'où vient le dicton populaire italien : *Finocchio e pane mi bastan* (il me suffit d'avoir du fenouil et du pain). On mange dans la soupe ou en salade les jeunes pousses en Italie et en Provence; au cap de Bonne-Espérance, on les fait cuire ou rôtir.

Les graines se confisent avec les cornichons.

Les graines servent à faire des liqueurs.

Toute la plante teint en jaune foncé.

L'huile essentielle est très employée dans la parfumerie.

FENOUIL AMER

Fœniculum vulgare Gært. Ombellifères.

Origine. — Plante vivace croissant naturellement en France ; de préférence dans les décombres, sur les bords des routes, dans les endroits secs et arides. Certains auteurs donnent cette plante comme originaire d'Afrique, où elle croît en abondance dans les terrains incultes, à ce point d'être considérée comme mauvaise herbe.

Culture. — Même culture que le fenouil de Florence.

Usages. — Cette race est peu cultivée ; comme légume on lui préfère la précédente qui est bien supérieure ; dans certaines contrées, on la cultive pour les graines qui servent à fabriquer des liqueurs.

FENOUIL DOUX

Fœniculum officinale. Ombellifères.

Origine. — Même origine que la précédente variété. Vivace, bisannuel, se distingue de la race précédente par ses tiges moins élancées et plus grosses, de couleur plus glauque, par ses pétioles engainants et renflés à leur partie inférieure, par sa graine beaucoup plus grosse et longue du double, et eufin par son port moins élevé et plus trapu.

Culture. — Mêmes soins de culture.

Usages. — Mêmes usages.

FÈVE

Orobus faba Brot. *Faba vulgaris* Mill. *Faba vicia* L.
Faba major Rivinus. *Potamogeton bifolium* Lapeyr.
Légumineuses, Papilionacées.

Origine. — La culture de la fève, dit De Candolle, est préhistorique en Europe, en Égypte et en Arabie. Elle a été introduite en Europe, probablement par les Aryens occidentaux, lors de leurs premières migrations (Pélasges, Celtes, Slaves). C'est plus tard qu'elle a été portée en Chine, un siècle avant l'ère chrétienne, plus tard encore au Japon et tout récemment dans l'Inde. Quant à l'habitat spontané, il est possible qu'il ait été double il y a quelques milliers d'années, l'un des centres étant au midi de la mer Caspienne, l'autre dans l'Afrique septentrionale.

La fève serait donc originaire du midi de la mer Caspienne et cultivée depuis plus de 4000 ans.

Culture. — La fève réussit dans tous les terrains bien fumés, mais elle se plaît et donne de meilleurs résultats dans les terres franches un peu fortes.

On commence à semer les premières fèves, en octobre et successivement de quinzaine en quinzaine jusqu'en mars, et cela afin de n'en point manquer. Car on ne les mange guère qu'en vert et à demi formées, et les semis successifs permettent d'en jouir assez longtemps, et d'en tirer bon profit.

On les dispose par rayons à 40 ou 50 centimètres selon les terrains, ou en planches de quatre lignes à 35 ou 40 centimètres. On observe un sentier de 60 centimètres. On sème à 50 centimètres, sur la ligne, plus éloigné si cela est nécessaire quand le terrain est bon, car dans ces sortes de plantes il faut éviter la confusion, qui les fait étioler et retarde la production précoce.

Le plus souvent, on trace les lignes au traçoir ou on ne fait que tendre le cordeau, puis on sème les fèves en les enfonçant avec le pouce à 5 centimètres environ, ou avec un plantoir peu effilé.

Dans l'un comme dans l'autre cas, on ramène un peu de terre pour les recouvrir.

Dans le Sud-Ouest, les agriculteurs sèment les fèves par sillons, de 70 ou 80 centimètres au moins, ils mettent quatre ou cinq rangs dans chaque, ce système n'est pas mauvais en ce sens que les plantes, quoiqu'un peu serrées, reçoivent quand même de l'air et ne s'étiolent pas. La production est en général très bonne.

Lorsque les fèves auront atteint 7 à 8 centimètres de haut, on donne un premier binage léger, que l'on effectuera lorsque toute trace de rosée aura disparu. On renouvelle cette opération à quelques semaines d'intervalle.

La fève ne doit en aucun cas être arrosée, car la fort grande humidité la fait jaunir.

Lorsque cette plante aura atteint environ 35 à 40 centimètres de hauteur, on en pince l'extrémité, cette hauteur coïncide ordinairement avec la dixième ou douzième feuille et l'on pince au-dessus.

Cette opération a pour but d'arrêter le mouvement ascensionnel du sujet et de refouler la sève dans les parties inférieures; ce qui avance beaucoup la formation des fruits.

Dans l'Angoumois, la Saintonge et le Quercy, on sème les fèves par petits sillons avec la houe fourchue ou plate; cette manière d'opérer n'est pas mauvaise, mais elle ne peut s'appliquer à tous les sols.

VARIÉTÉS. — *Fève d'Aguadulce à longues cosses* (fig. 30). — C'est une des meilleures variétés à cultiver dans les jardins, les cosses sont très longues, de 35 à 40 cen-

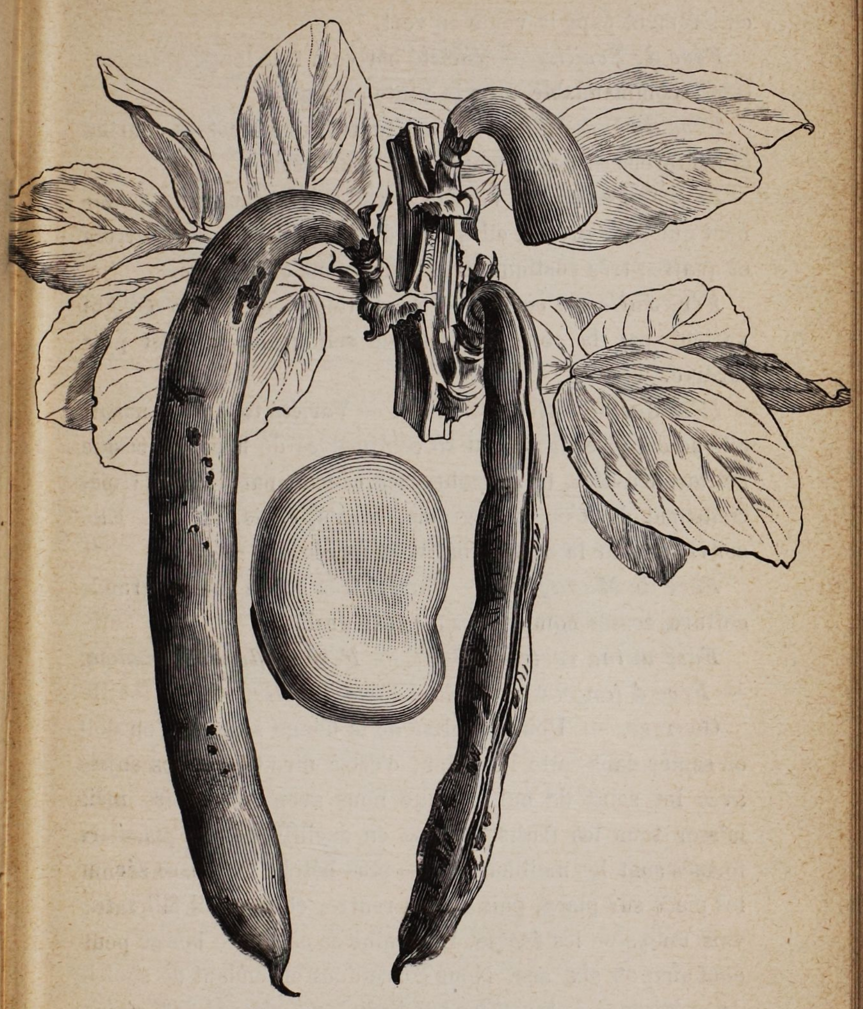


Fig. 30. — Fève d'Aguadulce à longues cosses.

timètres sur 4 centimètres d'épaisseur, elle convient particulièrement pour la vente en vert.

Fève de Séville. — Variété hâtive à très longues cosses, très recommandable pour la vente en vert.

Fève de Windsor. — Variété rustique à cosses courtes et nombreuses, ne contenant que deux grains.

Fève Julienne. — Variété à cosses nombreuses ne contenant que trois grains, elles sont dressées et réunies par trois et quatre; très rustique, très bonne pour engrais vert.

Fève Julienne verte. — Se distingue de la précédente variété par la couleur verte de son grain, elle est plus tardive.

Fève naine hâtive à châssis. — Variété tout à fait naine, elle ne dépasse pas 35 ou 40 centimètres de hauteur, cosses petites, dressées, très nombreuses, réunies par deux ou trois, contenant deux ou trois grains, carrés, épais, renflés. Elle convient pour la culture hâtive et forcée.

Fève de Mazagran.— Variété très bonne pour la grande culture, cosses nombreuses à petits grains.

Fève naine verte de Beck. — *Fève à fleurs blanches.* — *Fève à longues cosses.* — *Fève violette*, etc.

GRAINES. — Pour récolter de la bonne semence, on doit en semer dans cette intention, c'est-à-dire traiter les sujets avec les soins de culture que nous avons indiqués, mais laisser tous les fruits, ne pas en cueillir, car les premiers formés sont les meilleurs et les plus hâtifs. On laisse sécher les pieds sur place, puis on les rentre, et quand il fait mauvais temps on les écosse. La graine se conserve bonne pendant cinq ou six ans. Nous conseillons cependant de choisir de préférence de la semence de l'année précédente. 500 grammes contiennent environ de 250 à 300 fèves; le litre pèse 620 grammes.

Maladies, Animaux nuisibles. — Quelquefois dans les terrains maigres, les fèves sont atteintes de *rouille* ou *uredo*. Il est difficile de détruire cette maladie, qui envahit rapidement les plantes, le remède que nous avons indiqué pour les *chicorées* est le seul qui nous ait donné de bons résultats.

Le plus cruel ennemi de la fève est le puceron noir *(Aphis nigra)*, qui se développe plus spécialement sur la partie supérieure de la tige, mais si on a la précaution de pincer assez tôt, sa marche est entravée ; plusieurs remèdes ont été essayés, aucun n'a produit d'effet, la nicotine seule semble avoir donné quelques résultats.

Usages. — Les fèves sont une ressource précieuse pour l'alimentation, on doit même regretter que leur usage ne soit pas plus répandu, il pourrait être d'un grand secours pour les classes peu aisées.

Les fèves sont très nourrissantes, de même que les haricots et les lentilles, elles renferment une proportion assez considérable d'une matière azotée, la *légumine*, qui a une grande analogie avec la *caséine animale* et qui contribue beaucoup à leurs qualités nutritives. D'après Payen, 100 parties de fèves renferment :

24,40 de légumine ;
1,50 de matières grasses ;
51,50 d'amidon de dextrine et de sucre ;
3 de cellulose ;
3,60 de sels minéraux ;
16 d'eau.

Cueillies avant leur complète maturité, alors qu'elles sont encore vertes et qu'on les fait sécher, on a un produit moins abondant, mais plus nourrissant encore.

Les jeunes pousses se mangent en salade et sont employées dans les soupes maigres.

La fève est fréquemment employée pour engraisser les animaux, elle peut avantageusement remplacer l'avoine pour les chevaux ; on en fait de la farine qui est excellente pour le breuvage des animaux et les engraisse rapidement. Dans certains pays, on la mêle à la farine de blé.

L'odeur suave des fleurs de la fève les a fait employer en parfumerie sous forme d'eau distillée ; on se sert de cette eau comme de cosmétique, ainsi que de la farine de fèves, à laquelle on a attribué la propriété de faire disparaître les taches de rousseurs.

En Angleterre, on fait cuire les fèves avec du miel, et on les emploie comme appât pour prendre les poissons.

Les tiges sèches donnent beaucoup de potasse par l'incinération.

FICOIDE GLACIALE

Mesembryanthemum crystallinum L. Ficoïdées.

Origine. — Originaire du Cap de Bonne-Espérance. Plante vivace en serre, mais cultivée comme annuelle dans nos jardins.

Culture. — On sème en place comme les épinards, en mars, en avril ou mieux en février sur couches chaudes, on repique dans de petits godets, et on met en place en mai. Les autres soins consistent en sarclages et binages, et surtout en bons arrosages pendant l'été. Cette plante résiste aux plus grandes chaleurs, mais alors les feuilles sont petites et peu succulentes. Il est préférable de bien l'arroser, les produits seront quintuplés.

Graines. — Pour récolter la graine, on choisit quelques beaux pieds, qu'on laisse fleurir. Lorsque les capsules sont mûres on les recueille, on laisse sécher, et on extrait les graines. Un gramme en contient 5700, le litre pèse 760 grammes, la durée germinative est de cinq années.

Usages. — On mange les feuilles hachées et cuites comme les épinards. On s'en sert pour les bouillons aux herbes. On la donne comme très saine et nourrissante. A Bourbon, les feuilles se mangent souvent comme légume. Aux Canaries, on mange les graines pulvérisées et cuites ; dans les mêmes îles, on retire de cette plante de la soude.

FRAISIER COMMUN, FRAISIER DES BOIS

Fragaria vesca L. *Fragaria vulgaris* Ehr. Rosacées.

Origine. — Le fraisier commun est spontané en Europe, depuis les îles Shetland et la Laponie jusque dans les parties montueuses du Midi, à Madère, en Espagne, en Sicile et en Grèce. On le trouve aussi en Asie depuis la Syrie septentrionale et l'Arménie, jusqu'en Daourie.

Les fraisiers de l'Himalaya et du Japon, que divers auteurs ont rapportés à cette espèce, n'en sont peut-être pas et cela me fait douter de l'habitat en Chine donné par un missionnaire. Il est spontané en Islande, dans le nord-est des États-Unis, autour du fort Cumberland et sur la côte nord-ouest, peut-être même dans la Sierra-Névada de Californie; l'habitat s'étend donc autour du pôle arctique, à l'exception de la Sibérie orientale et de la région du fleuve Amour.

Le fraisier aurait été connu depuis la plus haute antiquité, mais il était peu cultivé. Virgile et Pline n'en parlent qu'en passant.

C'est au xve ou au xvie siècle que la culture s'est introduite en France. Champier, au xvie siècle, en parlait comme d'une nouveauté dans le nord de la France, mais elle existait déjà dans le Midi et en Angleterre (De Candolle).

En France, on rencontre le fraisier commun à l'état spontané, un peu partout, croissant ordinairement aux bords

des haies bordant les forêts, dans les bois de haute futaie, où il semble affectionner les clairières humides.

Aujourd'hui, le *Fragaria vesca* est peu cultivé, on lui préfère le fraisier des Alpes, qui a l'avantage de produire des fruits une partie de la belle saison.

Culture. — Même culture que le fraisier des quatre saisons.

Variétés. — Cette race a produit deux variétés distinctes comme forme de fruits, qui sont :

Fraise des bois petite hâtive de Chatenay. — Précoce, fruit petit, rond, rouge foncé, très parfumée, ne remonte pas.

Fraise de Montreuil. — Plante vigoureuse, très fertile à fruits allongés, rouge foncé, très tardive, et productive, ne remonte pas.

Usages. — Mêmes usages que le fraisier des quatre saisons.

FRAISIER DES ALPES OU DES QUATRE SAISONS

Fragaria alpina Pers. *Fragaria semperflorens* Hayne.

Origine. — Cette race est originaire des Alpes, où elle croît à des altitudes assez élevées. Elle fut apportée en France en 1754, par Fougeroux de Bondaroy, qui l'avait cueillie au mont Cenis

Culture de pleine terre. — Les fraisiers en général, et particulièrement les races à petits fruits, sont peu difficiles sur le choix du sol ; cependant un terrain léger, humide et sain, est préférable. Dans les sols secs, en été, il faut beaucoup arroser si l'on veut obtenir une bonne production.

On multiplie le fraisier par ses stolons ou coulants, qu'on plante à deux époques différentes, en mars ou avril, ou à la fin de l'été, en août, en septembre, et même jusqu'en novembre.

Les plantations effectuées en août et septembre sont les meilleures, car les jeunes plants, ayant le temps de faire leur reprise avant les froids, résistent mieux à la température basse de l'hiver; et aux premiers beaux jours ils poussent vigoureusement et forment, selon les sols, de bonnes touffes qui produisent abondamment.

Ceux au contraire que l'on plante en avril-mai ne donnent leurs produits que l'année suivante, à part cependant quelques rares fleurs qui naissent par ci par là.

Le fraisier commun et le fraisier des Alpes se reproduisent franchement par les semis ; on sème aussitôt la maturité des graines en juin ou juillet, dans une plate-bande un peu ombragée, et dans un sol léger et meuble. On sème par petits rayons et on recouvre légèrement de bon terreau ; en dix ou vingt jours les graines lèvent. Aussitôt que les jeunes plants peuvent supporter le repiquage, on éclaircit et on plante en pépinière, et quand arrive le moment de mettre en place en septembre, on les met à demeure comme on ferait d'un autre coulant. Au printemps, ils donnent une production aussi abondante que ceux qu'on aura multipliés d'une autre façon.

On peut aussi semer en mars-avril, sur couche tiède; on repique le plant, sur une autre couche froide, ou en pleine terre et on met en place vers la fin de mai ou juin. Ce procédé est en quelque sorte plus sûr, mais aussi il est plus long.

Quel que soit le mode de multiplication que l'on fasse, il faut que le terrain soit au préalable labouré profondément et fumé avec de bons engrais bien décomposés. Le fumier de bêtes à cornes paraît bien convenir.

On plante le fraisier par planches larges de $1^{m},20$ et on trace quatre rayons à 30 centimètres divisés par des sentiers de 50 centimètres. On plante au plantoir à 30 centimètres

sur la ligne et en échiquier. Si le plant est petit, on en met deux ensemble, et, aussitôt la plantation faite, on arrose légèrement chaque pied, afin de tasser la terre autour des racines.

Avant de planter, on rogne l'extrémité des racines et une partie des feuilles autant que possible, on choisit des plants dont les racines sont blanches. Éviter de planter des plants dont les racines sont noires, c'est un signe certain qu'ils sont trop vieux.



Fig. 31. — Fraise des quatre saisons, belle de Meaux.

Dans les premiers jours de mars, alors que les nouvelles feuilles commencent à se développer, on bien profondément en observant de ne pas les déraciner. On donne un autre binage en avril, puis on étend un bon paillis, sur chaque planche. Les autres soins consistent en sarclages, et surtout en arrosages fréquents, si l'on veut obtenir une bonne production. Dans les sols secs, l'irrigation produit d'excellents effets. En octobre, on enlève tous les coulants ainsi que les feuilles mortes ou jaunies. L'année suivante, les mêmes soins de culture sont nécessaires ainsi que la troisième année. Passé ce délai, la plupart des touffes meurent, et pourrissent en hiver; la plantation devient alors irrégulière : il faut la renouveler. De plus, les fruits des vieux pieds sont moins gros et moins parfumés.

Culture forcée. — Cette race de fraisier ne se force guère. Pour cette culture, voir le *fraisier ananas*.

Variétés. — La *Meudonnaise*, très estimée autrefois aux environs de Paris; feuilles un peu cloquées, d'un vert blond,

fruit conique, gros, rouge foncé, d'une maturité tardive, très parfumé.

Fraise Janus. — Bonne variété améliorée de la fraise des Alpes, très fertile, fruits allongés, rouge vif à la maturité et remontante.

Belle de Meaux (fig. 31). — Variété nouvelle ; fruit gros, conique, de couleur rouge carmin foncé, très parfumé. On la dit bien supérieure aux autres variétés en tant que production et finesse de goût.

Fraisier des Alpes sans filets ou *fraisier de Gaillon à fruit rouge.* — Variété très distincte des précédentes ; elle ne produit pas de filets et se multiplie par la division des touffes. Elle convient spécialement pour la formation des bordures ; elle est très rustique et produit abondamment tout l'été.

Fraisier des Alpes sans filets à fruit blanc. — Même culture et même rusticité que la précédente, fruit peu parfumé et peu apprécié sur les marchés.

FRAISIERS ANANAS

Fragaria grandiflora Ehrh. *Fragaria ananassa* Duch.

Origine. — Origine très obscure ; on n'a jamais su d'où il provenait. C'est de cette race, croisée avec le *fraisier du Chili*, que sont issues les innombrables variétés de grosses fraises hybrides, appelées communément *fraises anglaises.*

Culture de pleine terre. — La culture est à peu près la même que celle que nous avons indiquée pour le fraisier des quatre saisons. On choisira de préférence les coulants qui se développent à l'arrière-saison, et surtout bien observer que les pieds d'où ils proviendront soient productifs, car souvent on choisit les plus beaux coulants qui ne viennent la plupart du temps que de mauvais pieds, vigoureux, il est

vrai, mais peu productifs ; de là provient la dégénérescence.

La multiplication par semis ne se fait que pour obtenir de nouvelles variétés : car, dans un semis, il y a toujours peu de sujets qui caractérisent bien l'espèce.

Culture forcée au thermosiphon. — La culture forcée n'est certes pas difficile; mais, pour réussir, il faut une certaine pratique. Il y a plusieurs modes d'opérer.

Dans ce genre de culture, la façon de bien préparer les plants à la fructification est le point capital, car c'est de là et de l'aération des sujets au moment de la floraison que dépend le succès.

Dans le courant de juin ou juillet, on fait choix des plus beaux coulants qu'on plante à 10 centimètres dans une planche bien préparée et surtout copieusement fumée et, s'il est possible, à mi-ombre. On arrose souvent.

Dans le courant d'octobre, on arrache les coulants et on les met dans des pots de six à sept pouces qu'on emplit d'un mélange de 1/4 terreau de couche, 1/2 à potager, 1/4 terreau de feuille. On met trois ou quatre coulants par pot qu'on dispose près des parois et non au milieu ; les plantes se développent beaucoup mieux.

Une fois rempotés, on enterre les pots à moitié dans du sable, du tan, du terreau, etc. On ombre pendant quelques jours pour faciliter la reprise et on les laisse dans cet état jusqu'au moment de les mettre sous bâches ou en serres pour les forcer. On les couvre s'il survient des froids trop vifs.

Quand arrive le moment de les forcer, c'est-à-dire vers le 15 décembre, on les nettoie bien, on enlève les feuilles jaunes et mortes et on en met une certaine quantité en place pour être chauffées. On échelonne les plantes de façon à en avoir à forcer jusqu'à ce que celles de pleine terre commencent à produire. On enfonce les pots jusqu'à moitié environ

de leur hauteur dans le tan ou l'escarbille et on les distance de 5 à 6 centimètres en tous sens, puis on commence à chauffer. On maintient d'abord une bonne chaleur douce de 12 à 15 degrés centigrades, jour et nuit, jusqu'à ce que les fruits commencent à nouer, à partir de ce moment on force la chauffe afin d'avoir une chaleur de 20 à 25 degrés.

A partir du moment où l'on commence à chauffer, on veille à l'arrosage qui doit être fait d'une façon suivie afin qu'aucune plante ne se déssèche et se fane, ce qui est leur perte. On bassine souvent et légèrement, jusqu'à l'apparition des fleurs ; à partir de ce moment on ne bassine plus. Une fois les fruits noués, on continue l'opération jusqu'à maturité. Chaque fois qu'il sera possible de donner un peu d'air, il faudra le faire, surtout quand arrivent des coups de soleil, qui font rapidement monter la température sous les vitrages ; il faut éviter ces excès de chaleur.

Il faut éviter aussi que les fruits touchent le sol. On les maintient élevés par des attaches en jonc soutenues par des petites baguettes placées autour des pots, ou mieux encore on fabrique soi-même des petits ronds de fil de fer qui durent plusieurs années.

Il est un autre très bon moyen pour la préparation des plants à forcer, qui consiste à faire choix en juin et juillet des plus beaux coulants et, sans les déranger de leur attache au pied-mère, on les rempote dans de petits godets qu'on enterre dans le sol. On les maintient fixés au sol par des crochets en bois. Ces jeunes plants, sous l'influence des arrosages qui devront être copieux, se développent rapidement et constituent à la fin de l'été de très beaux sujets parfaitement préparés pour la culture forcée. Au sevrage qui a lieu en octobre, on les empote dans des pots plus grands ; et on peut en mettre trois par pots de 6 pouces.

Assurément ce procédé est long et dispendieux ; mais, de cette façon les plantes, ne subissant aucun arrêt dans leur développement, poussent vigoureusement et donnent toujours de très bons résultats. C'est un excellent procédé très recommandable pour les amateurs.

Les variétés qui se prêtent le mieux à la culture forcée sont : *Docteur Morère. — Docteur Nicaise. — Lucie Flament. — Gloire de Zuidwick. — Duc de Malakoff. — La Chalonnaise. — Marguerite. — Jacunda, etc.* — Les jeunes plantations de l'année précédente, qui ont donné une première récolte en pleine terre, peuvent aussi, étant mises en pots de bonne heure, donner de bons résultats, traitées comme nous l'avons indiqué.

Quant à l'installation du chauffage, les meilleurs systèmes sont les petites serres très basses à pignon, larges de 3 mètres à l'intérieur, avec des banquettes de 1^{m},10 de chaque côté, un passage au milieu de 80 centimètres. Les banquettes sont assujetties par des fers à T reposant sur des dés enfoncés dans le sol. Les planchers de ces banquettes sont formés de carreaux de terre cuite également soutenus par des fers à T et des fers cornières ; un ou deux tuyaux d'eau chaude longent le dessous de la banquette à 25 ou 30 centimètres. Le dessus des banquettes est rempli de tan, de son de bois ou de sable pour recevoir les pots qu'on enterre à moitié.

On peut aussi se servir de bâches d'une largeur de 1^{m},60 ou 2 mètres où on aura établi un plancher en carreaux comme nous l'avons dit pour la serre, et sous lequel passera un tuyau d'eau chaude, aller et retour, à 25 centimètres des parois du mur. Comme toute la chaleur se trouve concentrée en dessous, il faut ménager des ouvertures qu'on bouche à volonté, pour donner un peu d'air chaud dans la partie du dessus où se trouvent les plantes. Ce système de bâches est

très bon, on obtient de très beaux résultats, mais nous préférons la petite serre où il est plus facile de surveiller les plantes.

Culture hatée sous chassis. — Dans les premiers jours de janvier, on prépare de bonnes couches d'une épaisseur de 50 ou 60 centimètres au moins, que l'on charge de 10 ou 15 centimètres de résidus de charbon ou de tannée, on laisse jeter les premiers feux et on y place les pots de fraisiers que l'on enterre environ à moitié. On recouvre de châssis. Les autres soins consistent à aérer le plus souvent possible, pour éviter la moisissure, car la chaleur humide de la couche fait souvent périr le fraisier. On arrose peu, juste pour éviter que la plante se fane; peu de bassinages, la buée qui se dégage suffit, il n'y a que lorsque les fruits sont noués, qu'il faut arroser sérieusement. On verse l'eau au pied sans mouiller les feuilles. On maintient de bons réchauds autour des coffres et on couvre de paillassons pendant la nuit pour concentrer le plus de chaleur possible. Quand les fruits sont noués, on donne beaucoup d'air, et s'il survient quelques rayons de soleil trop chauds, on ombre.

Lorsque la chaleur de la couche diminue, on en prépare une autre, et on les place dessus. On n'a guère de fruits avant douze ou treize semaines, les plantes mises au forçage dans les premiers jours de janvier ne donneront leurs produits que vers la fin de mars, première quinzaine d'avril, encore faut-il que la culture ait été bien conduite.

Un autre moyen, pour avancer de quelques jours la maturité des fraises au printemps, consiste à poser en mars des coffres et leurs panneaux sur les planches en pleine terre; on creuse les sentiers de 20 centimètres de profondeur, on les remplit de bon fumier chaud, jusqu'à la hauteur des coffres. On remanie de temps en temps ces réchauds pour

entretenir la fermentation ; on donne de l'air souvent, on arrose, on nettoie souvent les plantes ; de cette façon on a des fraises mûres quelques jours avant celles de pleine terre.

VARIÉTÉS. — Nous allons donner une liste des bonnes variétés.

Fraises hybrides. — *Carolina superba.* — Plante vigoureuse, velue, feuilles d'un vert luisant, fruit gros un peu aplati et court, de couleur vermillon ; demi-tardive.

Docteur Morère. — Plante très vigoureuse, velue, feuillage grand, large, d'un vert foncé, fruit très gros, un peu court, élargi ; très productive. Cette variété est cultivée un peu partout ; c'est une des plus recommandables.

Docteur Nicaise. — Plante de vigueur moyenne, fertilité relative, fruit très gros, pesant 40 à 50 grammes ; demi-hâtive.

Duc de Malakoff. — Plante très vigoureuse à grandes feuilles d'un vert foncé, fruit gros, élargi, court, chair jaune très juteuse ; excellente variété très recommandable.

Marguerite. — Très vigoureuse, feuillage d'un vert foncé, fruit très gros allongé, rouge vermillon, chair blanche très sucrée et parfumée ; mûrit tardivement.

Gloire de Zuidwick. — Excessivement vigoureuse, feuilles d'un beau vert grisâtre, fruit gros, conique, demi-hâtif, de couleur écarlate vif, chair fondante.

Fraise Lucas. — Plante vigoureuse, feuille d'un vert franc, fruit oblong, assez gros, d'un rouge foncé, chair rose pâle, juteuse, parfumée.

Parmi les variétés méritantes, nous mentionnerons :

Général Chanzy. — *Amiral Dundas.* — *Albany.* — *Duc d'Edimbourg.* — *Elton improved.* — *Goliath.* — *May Queen.* — *Cressent seedling.* — *Princesse royale.* — *Victoria.* — *Louis Vilmorin.* — *La Reine.* — *Won-*

derfull Myaths prolific. — Valentin Lebœuf. — Vicomtesse Héricart de Thury. — Sir Charles Napier. — Sabreur. — Jucunda. — Comte de Paris. — Docteur Hoog. — Bayard. — Belle Cauchoise. — La Chalonnaise. — Lucie. — Souvenir de Kief. — Belle de Paris. — Edouard Lefort. — Reine des hâtives. — Souvenir de Bossuet. — Capitaine. — Anna de Rothschild. — Sir Harry. — Muscadin de Liège. — La Constante. — Premier. — Sir Joseph Paxton. — Monseigneur Fournier.

FRAISIER CAPRON

Fragaria elatior Ehrh. *Fragaria moschata* Duch.

Origine. — Plante vivace, indigène. Autrefois cette race était en honneur, on la cultivait partout ; aujourd'hui elle n'est guère cultivée que dans les jardins botaniques, on préfère les fraises hybrides.

Culture. — Ce genre de fraisier est très rustique, il se multiplie aisément par ses coulants, qui sont nombreux, mais comme il y a des individus mâles et femelles, il est essentiel de planter des deux pour que la fécondation s'opère, et, lorsque l'on aura l'intention de planter, il faudra au moment de la production étiqueter les uns et les autres.

Comme la fraise des bois, cette race ne donne qu'une récolte au printemps, elle ne remonte pas.

Variétés. — *Fraise Capron framboisée.* — La plus connue et celle que l'on cultivait le plus autrefois. La plante est très haute, feuillage d'un vert blond, fruits nombreux, sphériques, de couleur violacée ou lie de vin, chair blanche légèrement jaunâtre et d'un goût framboisé.

Belle Bordelaise. — Plante plus trapue que la précédente, feuillage d'un vert blond, un peu grisâtre, fruit gros,

allongé parfois, très parfumé, framboisé, remonte quelquefois. On la cultive encore aux environs de Bordeaux

FRAISIER ÉCARLATE DE VIRGINIE

Fragaria virginiana Ehrh.

Origine. — Vivace, de l'Amérique méridionale.

Culture. — Race peu connue et peu cultivée aujourd'hui, à cause de ses fruits qui sont petits et peu nombreux, ne remontant pas.

Elle est très rustique, et peut rester plus longtemps que les autres races dans le même terrain.

On a essayé de féconder cette race avec le fraisier ananas, on y est parvenu et les individus issus sont très beaux et très rustiques ; même culture que la variété dite des *quatre saisons*.

FRAISIER DU CHILI

Fragaria chilensis Ehrb.

Origine. — Plante vivace du Chili, fut rapportée en 1714, par Frézier. Très commune dans les Andes, on la rencontre partout. On assure qu'en certains endroits du Chili elle est tellement envahissante qu'on est obligé de la détruire.

Culture. — Les plantes appartenant à cette race sont vigoureuses, trapues, à feuillage d'un vert sombre, les fruits sont très gros, de forme irrégulière, d'une couleur orangé vif. C'est de cette race fécondée avec le fraisier ananas, qu'on a obtenu les variétés dites hybrides ou anglaises, dont quelques fruits pèsent jusqu'à 70 grammes, et certes on ne s'arrêtera point là : les semis et les fécondations se continuent et il n'y a pas à douter qu'avant peu on arrive à mieux.

Le fraisier du Chili est un peu délicat ; il craint le froid et surtout l'humidité de l'hiver.

En Bretagne, il s'en fait de grandes cultures, mais dans des terres sablonneuses et saines.

Même culture que les variétés hybrides.

Graines. — Pour extraire la graine de fraise, on choisit les fruits les plus mûrs et les plus beaux ; on les place sur une planche à l'ombre ; lorsque la décomposition commence à se produire, on les écrase dans un récipient plein d'eau ; les graines se précipitent au fond, on les ramasse pour les semer aussitôt, ou les faire sécher. Il n'est pas nécessaire d'attendre que les fruits soient en décomposition. Aussitôt ramassé, si le fruit est suffisamment mûr, on peut en extirper les graines. Elles se conservent bonnes pendant trois ans. Dans un gramme, il y a de 800 à 2500 graines, selon les espèces.

Maladies, Animaux nuisibles. — Il n'y a guère que le *blanc* ou meunier, qui attaque cette plante et qui semble principalement se développer sur des plantations effectuées dans des terrains rapportés et là où le fraisier est depuis longtemps cultivé ; le meilleur remède à employer consiste à arroser les pieds atteints avec un lait de chaux très clair. Nous avons essayé le sulfate de fer, dissous dans beaucoup d'eau, mais les résultats n'ont pas été satisfaisants.

Si peu de maladies attaquent le fraisier, en revanche les animaux nuisibles sont très nombreux.

Le *ver blanc* ou larve du hanneton est très friand de sa racine ; dans les sols où ils pullulent, il n'est pas rare de voir des planches entières détruites en peu de temps ; jusqu'à présent le moyen de destruction a été de le tuer.

Le *ver gris* est encore un terrible ennemi, il y a certains sols où on ne peut pas en cultiver à cause de ce ver. Si le

Botrytis tenella peut détruire le ver blanc et le ver gris, les cultivateurs s'en réjouiront.

La *fourmi* attaque quelquefois les fraises, mais le plus souvent elle établit domicile au pied des fraisiers et creuse des galeries, ou elle couvre presque le pied de terre ; pour les détruire, on place des assiettes enduites de miel ; elles y vont, et ne peuvent plus sortir ; on plonge alors l'assiette dans l'eau bouillante.

La *limace* aime beaucoup la fraise qu'elle ronge entièrement. Il n'y a que celles qui touchent le sol qui sont endommagées. Détruire ces bêtes est difficile, en ce sens qu'on en trouve toujours. On leur fait une chasse suivie matin et soir, on les embroche avec un fil de fer pointu, on les jette dans un peu de chaux délayée. On peut encore placer de distance en distance des feuilles de choux ou des morceaux de carottes ou de raves, elles se réfugient dessous pour les dévorer, et alors on les prend aisément.

L'*escargot* s'attaque rarement à la fraise.

La *chenille verte et grise* dévore quelquefois les feuilles au printemps, on la cherche et on l'écrase, c'est le seul moyen de s'en débarrasser.

La *taupe* porte un tort considérable aux plantations, elle les culbute, et les déracine en formant des galeries souterraines. Il faut chercher à la détruire, soit en lui tendant des pièges, soit en la guettant pour la tuer. Les pièges en bois sont ceux dont nous nous servons, ils sont meilleurs et plus sûrs que ceux en fer.

Le *mille-pattes* est un petit ver très long d'une souplesse extraordinaire, qui marche aussi bien en avant qu'en arrière, il s'introduit dans les fraises qui touchent le sol, en très grand nombre, et l'intérieur du fruit est entièrement dévoré. On ne connaît guère de moyen pour le détruire.

La *courtilière* fait quelques ravages dans les jeunes plantations ; c'est surtout dans les terrains sablonneux où elles pullulent qu'on devra y prendre garde.

Usages. — On accommode les fraises de plusieurs façons, au vin, au cognac, au kirsch, au rhum, au madère et mieux encore au champagne. On les mange seules, accommodées au sucre ou mélangées aux framboises.

On prétend qu'en lavant les fraises elles perdent de leurs parfums, c'est un tort, si on a le soin de les laver une demi-heure avant de les consommer, elles recouvrent leur odeur, et elles sont plus propres et plus appétissantes.

La fraise est très digestive.

Dissoute dans l'eau, elle forme une boisson agréable et adoucissante.

On en fait des conserves sous forme de confitures, de gelées. On en fait même une très bonne liqueur en mélange avec des framboises.

Les fraises servent à la préparation d'un sirop que l'on emploie pour aromatiser les crèmes et les gelées.

Les fraises passent rapidement à la fermentation vineuse, alcoolique et acétique ; aussi peut-on en faire du vin, de l'eau-de-vie et du vinaigre.

Les fraises sont balsamiques et rafraîchissantes, on ne peut leur reprocher que leurs vertus légèrement laxatives que l'on corrige avec du sucre et un peu de vin. Cependant, comme elles sont en général assez froides, il serait peut-être imprudent d'en faire excès, surtout à la suite d'un grand dîner ; mais le matin à jeun, ou lorsque le travail de la digestion est terminé, c'est un mets des plus salutaires.

Les parfumeurs obtiennent par la distillation des odeurs à la fraise qui sont très agréables et auxquelles ils attribuent la propriété de faire disparaître les taches de rousseur.

Dans quelques pays, les habitants se servent des feuilles en place de thé.

Les fraises sont aujourd'hui l'objet d'un commerce assez important. On est parvenu à les emballer et on les expédie à des distances assez éloignées, sans qu'elles en souffrent trop. Elles conservent toujours un prix élevé sur les marchés, ce qui prouve que la culture en est lucrative.

FRAMBOISIER CULTIVÉ

Rubus idœus L. *Rubus frambœsianus* Lamk. Rosacées dryadées.

Origine. — Arbuste originaire du mont Ida ; du moins, c'est là qu'il a été observé pour la première fois, mais on le trouve spontané dans les régions montueuses de presque toute l'Europe, surtout dans les bois et les lieux pierreux. Plus rare dans les plaines boisées.

Culture. — Le framboisier est un arbrisseau à racines vivaces, dont la culture est des plus faciles. Il s'accommode de tous les sols, pourvu qu'ils ne soient pas trop secs ou crayeux. Il réussit cependant mieux dans les terrains humides et à une exposition mi-ombragée. Nous avons vu des plantations effectuées à l'exposition nord qui donnaient de très bons résultats.

On le multiplie de rejetons enracinés qui naissent en quantité autour des vieux pieds. On choisit de préférence ceux qui sont les mieux racinés et de moyenne taille ; on les taille un peu s'ils sont trop longs, on rafraîchit un peu les racines et on plante.

Le terrain où on se propose de planter, que ce soit en plate-bande ou en plein carré, doit être d'abord bien labouré profondément, et copieusement fumé avec de bons engrais énergiques.

C'est ordinairement depuis novembre jusqu'en mars que l'on plante le framboisier. On le dispose en lignes espacées de 90 centimètres à 1 mètre, quelquefois plus éloignées, selon la fertilité du sol.

Dans la Charente, et particulièrement aux environs d'Angoulême, on cultive beaucoup le framboisier. Les maraîchers contre-plantent l'ail ou les échalotes, comme celles-ci sont rayonnées avec la houe fourchue ou plate, ils ne mettent des framboisiers que tous les trois ou quatre rayons, ce qui donne à peu près la distance indiquée ; c'est un excellent système de plantation que nous recommandons.

En général, les maraîchers, une fois le terrain bien pré paré et tracé, creusent de petits trous carrés de 15 ou 20 centimètres, distancés, et plantent en mettant de la terre bien meuble sur la racine. Une fois la plantation du framboisier terminée, on intercale des oignons, romaines, laitues, choux Bacalan, etc.

Les autres soins de culture consistent pour cette première année à bêcher ou râtisser souvent le terrain. A l'automne, on donne un bon béchage, après la taille, en ayant soin de ne pas déraciner les pieds qui doivent donner des fruits. On fume de nouveau et tous les ans de même, car le framboisier est une plante épuisante : on supprime les nouveaux rejetons, qui prospéreraient au détriment des tiges fruitières.

L'arrosage est inutile, car si l'on est obligé d'arroser à l'arrosoir, il vaut mieux ne pas planter de framboisiers (à moins toutefois que l'on puisse irriguer abondamment). Le framboisier ne donne de bons résultats qu'autant que le sol sera naturellement humide.

On ne doit pas laisser croître le framboisier en liberté, comme nous l'avons constaté chez quelques cultivateurs. Il est préférable de le dresser un peu ou de le palisser, la plan-

tation est plus régulière et de meilleur goût, et les frais de culture ne sont jamais plus considérables.

Le meilleur mode est le palissage en contre-espalier qui consiste à planter à chaque bout de rang et dans le milieu quelques pieux ayant 1^{m},50 de hauteur qu'on enfonce de 30 centimètres. On tend trois rangs de fil de fer, le premier à 40 centimètres du sol, le second à 40 centimètres du premier, et le troisième au sommet du pieu. On y attache les branches fruitières en les recourbant à 45 degrés, les nouveaux drageons qui se développent et qui se trouvent bien placés comme branches à fruits pour l'année suivante sont attachés verticalement au fil de fer à mesure qu'ils poussent.

Une bonne plantation de framboisiers bien entretenue peut durer dix ans et plus. Les Hollandais plantent dans des rigoles profondes de 25 centimètres et ils buttent un peu chaque année afin que les racines qui tendent toujours à remonter à la surface du sol soient à une profondeur convenable.

Taille. — Dans certains sols favorables, le framboisier acquiert une très grande vigueur ; les tiges deviennent très fortes. Ces tiges sont bisannuelles, c'est-à-dire qu'elles poussent la première année, donnent leurs fruits la seconde et meurent ensuite. C'est pendant l'hiver et avant la pousse, depuis novembre jusqu'en février, que doit s'effectuer la taille. Il faut choisir quatre des plus belles tiges et des mieux placées, moins si le pied est peu vigoureux, et on les coupe au-dessus d'un œil, à environ le tiers de leur longueur totale, quelquefois davantage, selon la vigueur. On supprime tous les vieux bois de l'année précédente, qu'on coupe ras de terre, et on arrache tous les drageons qui sont inutiles.

Variétés. — Il y a une soixantaine d'années, on ne possédait que quelques variétés de peu de mérite et tout à fait

primitives. Aujourd'hui nous en possédons d'excellentes. Parmi les meilleures nous citerons :

A fruit rouge. — *Merveille des quatre saisons rouge.* — A gros fruit rouge conique, remontant jusqu'aux gelées.

Perpétuelle rouge. — Remontante, très fructifère et parfumée.

Belle de Fontenay. — Remontante, fruit gros, rouge foncé.

Catawissa d'Amérique. — Très remontante, à fruit rouge et de bon goût, très parfumé.

Falstaff. — Excessivement fertile, de très bonne qualité, fruit moyen, rouge.

Superbe d'Angleterre. — Fertile, gros fruit rouge conique ; variété très recommandable.

Double bearing. — Très beau fruit rouge, remontante, une des meilleures variétés à cultiver pour le marché.

Belle de Palluau. — Très gros fruit conique ; assez productive.

Hornet. — Très gros fruit rouge, parfumé ; productive, de bonne qualité.

Framboise de Brabant. — Fruit conique rouge ; assez productive.

A fruit jaune ou orangé. — *Merveille des quatre saisons jaune.* — Fruit très gros, très parfumé ; productive.

Jaune du Chili. — Variété très fertile, à gros fruits jaunes, de très bonne qualité.

Jaune d'Anvers. — Fruit gros, conique, jaune ; très productive.

Brinkles' Orange. — Plante vigoureuse, fertile, à gros fruit orangé vif.

Graines. — Pour récolter de la graine, on fait comme pour les fraises : on lave les fruits et les graines se préci-

pitent au fond de l'eau, on les recueille et on les fait sécher à l'ombre.

On ne doit semer que dans le but d'obtenir de nouvelles variétés : il est rare que la graine reproduise fidèlement son espèce ; il faut, autant que possible, ne semer que des graines fraîches, car elles ne se conservent qu'un an ou deux ans au plus.

Usages. — La framboise est d'un usage général, elle est un aliment des plus sains, elle est rafraîchissante, adoucissante. On la mange de la même manière que la fraise, à laquelle on l'associe souvent.

Avec des framboises, du sucre et de l'eau, on compose une boisson agréable.

On en obtient du vin, de l'alcool, de l'hydromel. Pour faire le vin, on mélange :

15 kilogrammes de framboises rouges ;

3 kilogrammes de groseilles fraîchement cueillies.

On les débarrasse de leurs queues et de leurs grappes, et on les écrase dans le même mortier. Après vingt-quatre heures de repos, on presse et on ajoute par litre de jus :

Une demi-livre de sucre ;

Un demi-litre d'eau-de-vie.

On mélange bien et on laisse reposer jusqu'à la saison des mûres. Alors on prend 5 livres de ces fruits, on les écrase avec un litre d'eau, on fait jeter un bouillon et on laisse reposer trente-six heures ; on presse et on ajoute :

Une demi-livre de sucre ;

3 décalitres d'eau-de-vie par litre de liqueur obtenue, et on mêle les deux liqueurs qu'on agite fortement. Ce vin n'est bon à boire qu'au bout d'un an.

Le *ratafia de framboise* s'obtient par le mélange de :

600 grammes de jus de framboises ;

100 grammes de jus de cerises ;

1 kilogramme de sucre ;

2 litres d'eau de vie.

On laisse reposer la liqueur et on met en bouteilles.

Le *sirop* se prépare avec deux tiers de framboises et un tiers de groseilles.

Infusée dans le vin, la framboise lui donne un goût et un parfum délicieux ; avec le vinaigre blanc, elle donne le *vinaigre framboisé*, dont on fait un sirop.

Dans l'industrie, la framboise est fréquemment employée, on en fabrique des limonades gazeuses.

On en fait des confitures, des gelées, des conserves, des compotes, etc.

Les pâtissiers, les pharmaciens s'en servent journellement, on en fait des gâteaux, des tartes, des glaces, etc.

Dans certains vignobles de France, on met des framboises dans la cuve pour donner du parfum au vin.

GESSE CULTIVÉE

Lathyrus sativus L. *Cicercula alata* Mœnch. Légumineuses.

Origine.— Plante annuelle, d'origine douteuse. « Je regarde comme probable, dit De Candolle, que l'espèce existait avant d'être cultivée, du midi du Caucase ou de la mer Caspienne jusqu'au nord de l'Inde, et qu'elle s'est propagée vers l'Europe, à la suite d'anciennes cultures, mélangée peut-être avec les céréales. » C'est donc une erreur de croire que la plante est indigène.

Les Grecs la nommaient *Lathyros* et les Latins *Cicercula*. Elle a plusieurs synonymes: *Dent de brebis* — *Jarra*. — *Gesse domestique*. — *Lentille suisse*. — *Lentille d'Espagne*. — *Pois breton*. — *Lentillin*. — *Pois carré*. — *Pois gras*, etc.

Culture. — La gesse est peu cultivée dans les jardins, c'est surtout dans la grande culture qu'elle a son emploi.

On sème en mars-avril, en lignes espacées de 50 centimètres, de préférence dans un terrain sablonneux, et abondamment fumé, afin que le grain soit cuisant, car il n'est peut-être pas une autre plante sur laquelle la nature du sol ait autant d'influence que sur celle-ci. En effet, la gesse récoltée dans des terrains forts réussit parfaitement et produit même beaucoup, mais le grain n'est pas cuisant, et par cela même devient immangeable ; il est tout au plus bon pour les animaux.

Les autres soins de culture sont les mêmes que pour les pois

Maladies, Animaux nuisibles. — La gesse est pour ainsi dire indemne de toute maladie; les escargots et les loches en sont seuls très avides, quand la plante commence à pousser. Les mulots et les campagnols la dévorent aussitôt semée, mais heureusement cela est assez rare.

Usages. — On mange les graines comme les haricots, elles sont très nourrissantes et possèdent des propriétés lactifères très appréciées.

On en fait de la farine pour engraisser les volailles et les cochons ; bien cuits, ces grains constituent une excellente nourriture très saine, et le contraire se produit lorsque la cuisson n'est pas parfaite.

GOMBO

Hibiscus esculentus L. *Hibiscus ficifolius* Mill.
Abelmoschus esculentus Mœnch. Malvacées

Origine. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique du Sud peu cultivée et peu appréciée en France.

Culture. — Le gombo se multiplie de graines que l'on sème sur couches chaudes, depuis février jusqu'en avril ;

lorsque les jeunes plants ont poussé leur deuxième feuille, on les repique sur une autre couche tiède à 10 ou 15 centimètres de distance. En mai, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on les met en place à 65 centimètres. On choisit



Fig. 32. — Gombo à fruit long.

de préférence une bonne exposition, et un terrain suffisamment amendé, car cette plante a besoin de beaucoup de chaleur pour mûrir ses graines.

On peut aussi, lors du premier repiquage, les mettre dans des pots, et les soigner comme d'autres plantes, on place les pots sur couches. De cette façon, ils n'auront pas à souffrir de la transplantation.

Les autres soins de culture consistent à biner souvent autour des pieds et à arroser copieusement en été.

Variétés. — *Gombo à fruit long* (fig. 32). — Tige basse ne dépassant pas 55 centimètres, feuille découpée comme celle de la mauve, fruit dressé de 15 à 20 centimètres de long, pointu, mince de 2 à 3 centimètres de diamètre. On en cultive une sous-variété à fruits pendants et plus gros.

Gombo à fruit rond. — Tige de 40 à 50 centimètres, fruit court de 16 à 17 centimètres de long sur 40 centimètres de large, obtus ; plus précoce que la précédente.

Graines. — A Paris et dans le nord de la France, les graines arrivent rarement à maturité, en pleine terre, il leur faut la serre ; à partir des Charentes, et en remontant sur le Sud-Ouest et le Midi, elles mûrissent parfaitement à bonne exposition.

Lorsque les fruits renfermant les graines ont changé de couleur, c'est qu'ils sont mûrs : on les cueille, et on les étend, pour les faire sécher au soleil. La graine se détache alors assez bien ; elle se conserve bonne pendant cinq ans, 30 grammes en contiennent 450, le litre pèse 620 grammes.

Usages. — Les fruits du gombo, lorsqu'ils n'ont pas encore atteint tout leur développement, coupés par tranches et mis à bouillir dans un potage, une sauce, ou même dans de l'eau aromatisée, rendent ces liquides épais, visqueux, et leur donnent une saveur acidulée que les créoles de la Martinique et de la Guadeloupe trouvent très agréable, car ils en consomment beaucoup.

On a préconisé les graines comme un succédané du café, nous en avons fait l'essai ; nous doutons que son usage se répande.

Au Brésil, les fruits se mangent cuits avec la volaille.

GROSEILLER ORDINAIRE

Ribes rubrum L.

Origine. — « Le groseiller ordinaire, rouge, est spontané dans l'Europe septentrionale et tempérée, de même que dans toute la Sibérie jusqu'au Kamtschatka, et en Amérique, du Canada et du Vermont à l'embouchure de la rivière Mackensie. Inconnue aux Grecs et aux Romains, la culture s'en est introduite dans le moyen âge seulement. La plante cultivée diffère peu de la plante sauvage. » (De Candolle).

Culture. — Le groseiller s'accommode en général de toutes sortes de terres, et même d'expositions, car on le trouve à des altitudes bien différentes. Nous en connaissons que l'on a plantés sous de grands arbres, et en mélange avec d'autres arbustes. Malgré cela, ils poussent bien et produisent beaucoup. Cependant cette plante préfère un sol frais et profond et une exposition bien découverte.

Le groseiller peut se multiplier de graines, mais c'est un moyen qui est long et dispendieux. On ne sème guère que pour obtenir des variétés à fruits plus gros.

Le meilleur mode de multiplication est par boutures qui reprennent très bien. On choisit pour cela des jeunes pousses de l'année, on les met en place ou en pépinière, mais la reprise se fait tellement bien, qu'il est préférable de les mettre directement en place ; on évite ainsi la transplantation, qui est toujours préjudiciable à la plante.

On commence à bouturer en octobre jusqu'en février. Les boutures mises en place en automne donneront toujours de meilleurs résultats que celles faites plus tard.

On peut également multiplier le groseiller par éclat de pieds enracinés, que l'on trouve en assez grande quantité dans les vieilles touffes.

Les autres soins de culture consistent à retrancher les bois morts, et à couper les trop grosses tiges, afin de les rajeunir. On bêche autour des pieds au moins deux fois par an, et on donne plusieurs râtissages ou binages afin d'empêcher les mauvaises herbes de s'introduire dans la touffe.

Taille. — On peut donner au groseiller la forme que l'on voudra. En le taillant, on peut former des contre-espaliers sur fil de fer, en boule, en cône, en cordons, etc. La taille consiste à retrancher le bois mort et à dégager l'intérieur afin d'éviter la confusion et on coupe toutes les pousses de l'année, à cinq ou six yeux au-dessus de la taille de l'année précédente, c'est-à-dire au-dessus de l'empâtement.

Variétés. — **Groseillers à fruits rouges.** — *Groseiller rouge de Hollande.* — Grappes serrées et longues, fruits rouge clair, très gros ; tardive et très vigoureuse.

Groseille Queen Victoria. — Grappes peu serrées, très longues ; assez productive.

Groseille versaillaise. — Fruits nombreux et très gros, rouge clair, grappes fournies, longues et réunies par paquets.

Groseille hâtive de Bertin. — Grappes serrées, fruits rouge foncé ; très hâtive.

Groseille cerise, à gros fruits. — Grappes courtes peu fournies ; fruits gros rouge clair ; plante vigoureuse et trapue.

Groseille de Chenonceau. — Très belle grappe peu serrée.

Groseille gloire de Sablons. — *Fertile de Palluau.* — *Fertile d'Angers*, etc.

Groseillers à fruits blancs. — *Groseille blanche de Hollande.* — Fruits assez gros de très bonne qualité, chair ferme, transparente.

Groseille transparente. — A très longues grappes et à gros grains.

Groseille de Boulogne. — *Impériale cerise.* — *Versaillaise.* — *Whites grapes* — *Verrières blanches*, etc.

GROSEILLER A FRUIT NOIR, CASSIS

Ribes nigrum L. *Ribes olidum* Mœnch.

Origine. — On ne connaît pas au juste l'origine du mot *cassis*. On croit qu'il provient des liqueurs très estimées que l'on fabriquait autrefois à Cassis en Provence, exclusivement avec les fruits de cette plante.

D'après De Candolle, « le cassis existe à l'état spontané dans l'Europe septentrionale, depuis l'Ecosse et la Laponie jusque dans le nord de la France et de l'Italie, en Bosnie, en Arménie, dans toute la Sibérie et la région du fleuve Amour et dans l'Himalaya occidental, il se naturalise souvent par exemple dans le centre de la France. »

Culture. — Le cassis ne diffère du groseiller que par ses dimensions un peu plus grandes, ses feuilles d'un vert plus clair et par l'odeur de son bois, le fruit qui est d'un beau noir de jais doit être cueilli aussitôt sa maturité, sans quoi il tombe. La culture est la même que celle du groseiller.

Comme le cassis repousse moins du pied que le groseiller, on ne devra pas retrancher trop de vieux bois, ce qui diminuerait la production. Même taille.

GROSEILLER ÉPINEUX. GROSEILLER A MAQUEREAUX

Ribes Uva crispa L. *Ribes spinosum* Lamk.

Origine. — « Ce groseiller, dit De Candolle, croît spontanément dans toute l'Europe tempérée, depuis la Suède méridionale jusque dans les parties montueuses de l'Espagne centrale, de l'Italie et de la Grèce. On le mentionne aussi dans l'Afrique septentrionale, dans les montagnes d'Aurès. M. Ball en a trouvé une variété assez distincte dans l'Atlas du Maroc,

il existe dans le Caucase, et sous des formes plus ou moins différentes, dans l'Himalaya occidental. »

Cet arbuste croît dans les lieux arides et pierreux.

Culture. — Le groseiller épineux se multiplie de graines, de marcottes, de boutures prises sur le bois de deux ans et d'éclats enracinés. La reprise des boutures s'opère avec plus de difficulté que les autres variétés. En raison de ses épines qui sont nombreuses et serrées, il est très propre à former des haies impénétrables, et il est tellement rustique qu'on peut le planter à toutes les expositions et dans tous les sols.

Variétés. — Il y a plusieurs variétés.

Les unes viennent d'Angleterre ou d'Amérique, où elles sont très estimées ; fruit vert, rouge, violet ou jaune. Parmi les meilleures, nous citerons :

Britannica, jaune duveteux. — *Justicia*, blanc duveteux. — *Creeping Jane*, jaune lisse — *Favorite rouge*, rouge lisse. — *Whinhams Industry*, gros fruits de couleur rouge brun foncé. — *Washington*, rose hérissé. — *Peace-Maker*, rouge lisse — *Roaring Lion*, rouge lisse. — *White-Smith*, vert lisse.

Parmi les variétés françaises, nous citerons : *Vert ovoïde*, *hérissé transparent*, *rouge mat*, *jaune*, etc.

Graines. — Pour récolter de la graine, on choisit les plus beaux fruits que l'on étend sur des planchettes. Lorsqu'ils sont bien mûrs, on les écrase dans l'eau ; les graines se précipitent au fond, on les recueille et on les fait sécher à l'ombre, elles se conservent bonnes pendant un an. Pour bien réussir dans le semis qui doit se faire au printemps, il faut les mettre stratifier dans le sable aussitôt après la récolte.

Maladies, Animaux nuisibles. — Le groseiller est quelquefois atteint d'une maladie qui le détruit rapidement. C'est une espèce de champignon blanc, qui se développe sur les

racines et les fait pourrir. On le rencontre fréquemment dans les sols trop humides. On a conseillé d'arroser les pieds malades avec un lait de chaux très clair.

On rencontre quelquefois aussi, et cela dépend des années, surtout sur le groseiller rouge, des petites chenilles vertes qui dévorent les feuilles. Nous avons vu des jeunes plantations entièrement dépouillées. Le remède est bien difficile, il faut chercher les œufs, disposés en forme d'anneaux sur les vieux bois de deux ou trois ans et les détruire.

Usages. — Le groseiller est d'un usage général.

On mange le fruit du *groseiller ;* on en fait des gelées. On prépare avec les fruits des boissons adoucissantes et rafraîchissantes ; on en fait un sirop, un vin assez agréable que l'on boit dans le Nord ; on en retire même de l'eau-de-vie.

En médecine, la groseille est rafraîchissante et astringente ; elle excite l'appétit. L'acidité des groseilles, plus intense dans les variétés rouges, résulte de l'abondance des acides *malique* et *citrique*. On peut dire que la groseille est un aliment médicamenteux qui nourrit et rafraîchit.

Les feuilles servent pour teindre en jaune, les branches pour teindre en noir.

La race appelée *groseiller à maquereaux* est dénommée ainsi parce que les fruits sont employés verts dans une sauce usitée pour le maquereau. En France, on ne fait guère d'autres usages des fruits que de les manger crus, mais, en Angleterre, avant leur maturité ils servent à relever certaines sauces. On les accommode isolément ou on les sert comme accesoires de viandes. On en fait des gâteaux, qui sont délicieux. Lorsqu'ils sont mûrs, on en fabrique un vin très estimé.

Le *cassis* produit une excellente liqueur tonique et bonne pour l'estomac. On en fait également un très bon ratafia. Les confiseurs peu scrupuleux emploient, de même que

les graines, le bois et les feuilles pour donner du parfum à un sirop qu'ils baptisent *cassis*.

Le jus des fruits teint en bleu par les alcalis, en pourpre violet par le sel d'étain. On en obtient une laque.

Les feuilles donnent une teinture jaune qui sert pour colorer l'eau-de-vie.

HARICOT COMMUN

Phaseolus vulgaris. L. Légumineuses, Papilionacées.

Origine. — Plante annuelle, dont l'origine est incertaine. On prétend qu'elle nous vient de l'Amérique du Sud, et aurait été importée au XIV[e] siècle ; on ne l'a trouvée nulle part spontanée, ce qui prouve que sa culture est fort ancienne.

Le haricot a plusieurs synonymes : *Faverolle, faviole, fayau, faséole, fayon, fève à visage, fève de mer, mongette, banette*, etc.

Culture de pleine terre. — Le haricot, en général, se plaît dans tous les sols suffisamment fumés ; cependant, il réussit mieux dans les terres légères et humides.

On commence à semer les premiers haricots en pleine terre, dans la première quinzaine d'avril et successivement jusqu'en juin. Dans le Midi, on peut commencer à semer en mars. On choisira de préférence des variétés hâtives.

Il y a plusieurs façons de disposer les semis de haricots, chaque contrée opère un peu selon ses traditions. Dans les Charentes, la Dordogne, la Vienne, la Vendée, les Deux-Sèvres, etc., on les rayonne avec la houe fourchue ou plate, comme on fait pour l'*ail*. C'est une excellente méthode.

Dans le Sud-Ouest et une partie du Midi, on le sème par planches, et voici la manière d'opérer pour les races naines.

Lorsque le terrain aura été bien préparé et fumé, on trace, avec la partie étroite de la binette, de petites rigoles profondes de 0m,10, et à 50 centimètres de distance. On sème par touffes à 25 ou 30 centimètres sur la ligne, ou grain à grain à 8 centimètres. On recouvre légèrement de 3 ou 4 centimètres environ, selon la grosseur de la semence. Si le terrain où on opère est trop compact, on couvre avec de la terre fine ou du terreau.

Quant aux variétés à rames destinées à succéder aux races naines, on les dispose par planches de trois rayons à 40 centimètres. On trace une quatrième ligne avec le traçoir pour y planter de la romaine, qui sera enlevée avant de nuire aux haricots. On les divise par un sentier de 50 centimètres, ce qui fait, une fois les salades enlevées, 90 centimètres de passage entre chaque planche; cette distance est nécessaire, d'abord pour former un bourrelet de terre de chaque côté, pour retenir l'eau des arrosements et pour le passage de l'ouvrier chargé de ses arrosoirs.

On peut également semer par touffes, faire avec la binette ou un plantoir peu effilé des trous qu'on dispose en échiquier à 40 centimètres en tous sens, on y dépose cinq ou six haricots et on recouvre. Comme les haricots en général, et particulièrement ceux à rames ont besoin de beaucoup d'air pour bien se développer et produire beaucoup, ce dernier procédé est le meilleur et peut être adopté partout.

Nous avons vu, dans certaines contrées, notamment dans la Charente, les maraîchers disposer leurs planches de haricots à rames, par cinq rayons à 30 centimètres. Cette distance est beaucoup trop rapprochée, car une fois les haricots un peu hauts, les trois rangs du milieu ne reçoivent que très peu d'air et de lumière, et par conséquent produisent peu. Nous en avons fait l'observation à quelques cultivateurs, qui ont quand

même continué comme auparavant, c'est une routine qu'il serait difficile de faire changer.

Quel que soit le mode de semer employé et quelle que soit la variété, lorsque les haricots ont atteint une douzaine de centimètres de hauteur, on donne un binage, que l'on renouvelle à peu de jours d'intervalle, on sarcle, puis on rame les variétés grimpantes. On choisit des branches garnies de quelques ramifications : le châtaigner, le chêne, le platane, le noisetier conviennent à cet usage; dans les Landes et une partie du Sud-Ouest, où il y a beaucoup de bois de pins, on s'en sert presque exclusivement. On met une latte à chaque haricot, ou touffe, et l'aspect de ces branches généralement très droites produit un joli coup d'œil. Les deux rangs des bords reçoivent les branches les plus hautes légèrement inclinées l'une vers l'autre, celles du milieu moins longues sont placées verticalement.

Lorsque les haricots nains ont atteint un certain développement, on les butte; cette opération est nécessaire en été pour maintenir une humidité constante et empêcher les racines d'être atteintes de la chaleur, ce qui serait préjudiciable aux plantes.

Pendant les grandes chaleurs, si le sol où on a semé est sec, on ne devra pas ménager les arrosements qui doivent être très copieux, et même nous conseillons l'irrigation si elle est possible, car c'est des arrosements que dépendra la production, si le terrain n'est pas naturellement humide; sans eau, les plantes se dessèchent, fleurissent mal et meurent bien souvent avant d'avoir donné le quart de leurs produits.

Quelquefois, dans les terres un peu fortes, aussitôt que les haricots sont semés, il survient une forte pluie d'orage qui tasse et durcit la surface du sol. Dans ce cas, les semences

lèveraient mal si on les laissait ainsi, il faut donc briser cette croûte par un binage léger.

Culture de primeurs. — Le haricot à l'état vert est en général préféré des consommateurs ; aussi, quand on peut l'obtenir de très bonne heure, il constitue un bon revenu.

La culture de primeurs se fait de plusieurs façons, soit que l'on se serve de *bâches chauffées au thermosiphon*, de *châssis sur couches chaudes* ou de *cloches*.

La *culture au thermosiphon* se fait avec rapidité, et le succès est assuré. On peut commencer à semer après le 15 décembre et, dans la seconde quinzaine de février, on peut commencer à récolter.

Le *thermosiphon* donnera toujours les meilleurs résultats, car la chaleur étant régulière, les haricots se développent très bien et produisent beaucoup, mais son emploi devient dispendieux.

La *culture sous châssis sur couches chaudes* étant plus difficile, et celle qui se pratique le plus, nous allons la décrire :

Dans la seconde quinzaine de janvier, on prépare une bonne couche épaisse de 60 centimètres. On la charge de 15 centimètres de bon terreau mélangé par parties égales de terre de potager. On laisse jeter les feux à la couche, ce qui demande trois jours au moins ; passé ce délai, on sème les haricots par petites touffes de trois ensemble, distantes de 35 ou 40 centimètres. On met quatre rangs par coffre de $1^{m},33$. Après avoir semé, on recouvre et on tasse bien, on arrose très légèrement, et on met les panneaux. On peut aussi semer un à un à 15 centimètres sur la ligne.

Sous l'influence de la chaleur de fond, les haricots ne tardent pas à lever ; à partir de ce moment, il faut veiller à la moisissure qui est le principal ennemi de cette culture, on y passe souvent pour enlever les parties atteintes et on donne

de l'air autant que la température le permet et graduellement. On couvre de paillassons pendant la nuit, on entoure les coffres de bons réchauds qu'on remanie souvent, en y ajoutant du fumier chaque fois.

Lorsque les haricots ont atteint 25 centimètres de hauteur, on les incline vers le haut du coffre, on les fixe par de petits crochets en bois, l'extrémité des tiges ne tarde pas à se relever après avoir formé un circuit, mais la partie inférieure reste couchée. Malgré cette opération qui n'est faite que dans le but d'empêcher les haricots de toucher les vitres, on exhaussera les coffres, si cela devient nécessaire.

Lorsque les fleurs commencent à se montrer, il faut donner beaucoup d'air et des bassinages fréquents.

Au lieu de semer les haricots en place sur la couche, comme nous venons de l'indiquer, quelques cultivateurs les repiquent, c'est-à-dire qu'ils sèment sur un très petit espace, et lorsque les plants ont poussé leurs premières feuilles, ils les repiquent sur une couche préparée à l'avance. Cette manière d'opérer donne d'aussi bons résultats que les semis en place. On peut donc choisir l'un ou l'autre des systèmes.

En général, on commence à récolter les premiers haricots, six semaines après le semis.

La *culture sous cloches* se commence dans la seconde quinzaine de mars, elle se fait à peu près de la même façon. Après avoir confectionné la couche, on la borde, on met le terreau, on place les cloches en échiquier, et on sème trois ou quatre haricots sous chacune, ou on repique, ce qui est préférable. Aussitôt la reprise opérée, on donne de l'air. On maintient les cloches le plus longtemps possible au-dessus, en les élevant sur trois piquets ou des pots à fleurs, on les enlève lorsque tout danger a disparu. Quand il fait froid, surtout la nuit, on couvre de litières ou de paillassons.

Les variétés qui se prêtent le mieux à ces divers systèmes de culture sont : 1° *Haricot noir nain de Belgique ;* 2° *Haricot flageolet blanc et jaune;* 3° *Haricot nain hâtif de Hollande;* 4° *Haricot blanc à feuilles gaufrées;* 5° *Haricot Empereur de Russie;* 6° *Haricot gloire de Lyon amélioré hâtif;* 7° *Flageolet nain, triomphe des châssis;* nouveauté excellente pour cette culture.

Graines. — Pour récolter de la semence de haricot, on conserve un bout de planches sans en cueillir, on les laisse mûrir sur pied. On les cueille et on les étend à l'ombre dans un endroit bien aéré et à l'abri des rongeurs, on les écosse, pour les mettre dans des petits sacs jusqu'à l'époque de les semer. Pour les variétés à rames, nous conseillons de les empêcher de grimper en les pinçant. On aura une très bonne récolte de grains. Bien que les haricots conservent longtemps leurs facultés germinatives, trois ans et quelquefois plus selon les variétés, il est préférable, si l'on veut réussir, de choisir de la semence de l'année précédente.

Variétés. — Les variétés de haricots sont excessivement nombreuses. On les a divisés en : 1° *Haricots nains sans parchemin* ou *mangetout;* 2° *Haricots nains à parchemin;* 3° *Haricots à rames sans parchemin* ou *mangetout;* 4° *Haricots à rames à parchemin à écosser.*

1° Haricots nains sans parchemin ou mangetout.

Haricot jaune du Canada. — Variété très vigoureuse, s'élevant de 40 à 50 centimètres, cosses très nombreuses, vertes, puis jaunes; très bonne à manger en vert.

Haricot jaune de la Chine. — Excellente variété, très estimée dans le Sud-Ouest, très bonne pour la cueillette en vert. Cosses assez longues, jaunissant à la maturité; grain ovoïde jaune soufre avec un cercle bleuâtre à l'entour de l'ombilic.

Haricot-beurre nain du Mont-d'Or. — Variété excessivement précoce, haute de 40 à 50 centimètres, vigoureuse, cosses nombreuses, assez longues, d'un beau jaune pâle, excellente pour manger en vert.

Haricot d'Alger noir nain à longues cosses. — Variété très productive, excellente pour la cueillette en vert, franchement sans parchemin, cosses longues, jaunes.

Haricot d'Alger noir nain. — Très nain et productif, cosses charnues, jaune blanchâtre, hâtif et de très bonne qualité, très estimé sur le marché de Paris.

Haricot beurre blanc nain. — Très nain, productif, moins rustique que le précédent; cosses transparentes, longues d'environ 10 centimètres, d'un blanc de cire, excellent à l'état vert, très bon à l'état sec.

Haricot Émile. — Cosses recourbées, de 10 à 12 centimètres, vertes, très nain et très précoce, convient pour la culture forcée.

Haricot nain blanc quarantin. — De vigueur moyenne, assez productif, très rustique, hâtif, cosses vertes de 10 à 12 centimètres de longueur, larges et plates, très estimé dans le Midi, notamment à Toulouse.

Haricot nain, blanc, hâtif, sans parchemin. — Variété se prêtant bien à la grande culture, tige assez élevée, ramifiée, de 50 centimètres de haut, cosses vertes, charnues, un peu courbées, précoce. Dans les années humides, les grains se tachent facilement.

Haricot nain, blanc, unique. — Grain blanc, plat, allongé, productif, réellement sans parchemin; convient en dernière saison.

Parmi les variétés nouvelles et encore peu répandues, nous citerons :

Haricot mangetout extra-hâtif. — Variété très hâtive,

ne dépassant pas 25 centimètres de haut, grain blanc, cosses longues et charnues.

Haricot nain, prolifique, sans parchemin. — Grain blanc, petit, cosses très charnues, très bonne variété produisant beaucoup.

Haricot Valentine amélioré. — Très bonne variété pour la cueillette en vert, cosses rondes, sans parchemin.

Haricot du bon jardinier. — Variété à longues cosses, charnues, rondes, un peu recourbées et entièrement sans parchemin, très recommandable pour la cueillette en vert.

Haricot nain Lyonnais à très longues cosses. — Grain brun foncé, allongé; cosses très longues, cylindriques.

Haricot jaune hâtif de Fleuriel. — Franchement sans parchemin, très productif.

Haricot nain à cosses violettes. — Cosses charnues, tendres, d'un joli violet, devenant vertes à la cuisson.

Haricots nains Empereur de Russie, extra-hâtif. — Cosses d'un beau vert, rondes, longues, droites, fines charnues et entièrement sans parchemin et d'un goût excellent ; grain fin, long, rond, de couleur brun rosé, tacheté de brun plus foncé. Excellent pour la vente sur les marchés.

Haricot nain beurre, doré sans pareil. — Variété nouvelle, issue du haricot nain beurre du Mont-d'Or, très productive et d'excellente qualité, franchement sans parchemin.

Haricot Prédome nain. — *Haricot de Prague marbré nain.*

2° **Haricots nains à parchemin.**

Haricot noir hâtif de Belgique. — Variété très ancienne, très naine, précoce, produisant beaucoup, très estimée pour la cueillette en vert, se prêtant bien à la culture forcée sous châssis ; rustique ; très recommandable comme primeur.

Haricot Bagnolet, ou *Suisse gris.* — Race très estimée

et très répandue aux environs de Paris et dans tout le Nord, où il s'en fait des cultures considérables ; cosses droites, longues, nombreuses; excellente pour la cueillette en vert : c'est là son principal usage.

Haricot jaune très hâtif de Chalandray. — Race très hâtive, très naine, convenant surtout pour la culture forcée et pour la cueillette en vert.

Haricot flageolet nain. — Très estimé partout, on le consomme lorsque les grains sont aux trois quarts formés ; on l'estime beaucoup à Paris. Il y a plusieurs sous-variétés bien préférables à l'ancienne espèce; parmi les meilleures nous citerons :

Harico flageolet nain, Triomphe des châssis. — Nouvelle variété d'une extrême précocité, de petite taille, convient pour la culture sous châssis ou cloches.

Haricot flageolet blanc à longues cosses. — Excellent, très estimé à Paris, se mange en vert, ou quand les grains sont formés, tiges raides, cosses longues, fines, très belles.

Haricot flageolet Chevrier à grain toujours vert. — Très productif et de bonne qualité.

Haricot flageolet merveille de France. — Très productif, hâtif et à longues cosses.

Haricot flageolet nain hâtif à feuilles gaufrées. — Variété très distincte des autres flageolets par ses feuilles gaufrées et sa petite taille.

Haricot flageolet très hâtif d'Étampes. — Très hâtif, très productif , rustique, très nain, convient pour la culture de primeurs.

Haricot flageolet noir. — *Haricot flageolet rouge,* ou *Rognon de coq.* — *Haricot flageolet juane.* — Trois variétés très productives, se distinguant seulement par la couleur des grains.

Haricot flageolet, roi des verts. — Variété nouvelle et encore peu répandue, excellente à manger en grains.

Haricot Bonnemain. — Variété de petite taille, très productive, se forçant bien, grain blanc.

Haricot riz nain, Comtesse de Chambord. — Grain blanc, très petit, rond; cosses courtes; très rustique.

Haricot jaune cent pour un. — Très productif, très nain, rustique; grain petit, ovale, jaune mordoré vif.

Haricot jaune de Rilleux ou *Lyonnais.* — Cosses, rondes, minces et longues de plus de 20 centimètres; très rustique.

Haricot jaune d'Ampuis ou *Barbès.* — Très bonne variété, rustique.

Haricot Russe nain. — Grain de couleur nankin pâle mat; très productif; bon à écosser et en vert.

Haricot nain Éclipse ou *Shah de Perse* (fig. 33). — Variété de grande production ; cosses longues de 20 à 25 centimètres, minces et droites, d'un beau vert; grain noir, plat et allongé; excellente pour la cueillette en vert.

Haricot gris Rousselet du Moulin-à-Vent. — Très hâtif, très rustique; cosses longues, minces et très vertes; produit beaucoup,

Haricot Barbès nain amélioré (nouveau). — Cosses très longues ; bon pour la cueillette en vert.

Haricot chocolat. — Très bon pour la cueillette en vert.

Haricot nain, Merveille de Paris. — Variété vigoureuse; cosses longues, fines, d'un beau vert; très productive.

Haricot suisse, nain, blanc, hâtif. — Variété très naine ; cosses longues, droites; très productive.

Haricot nain, gloire de Lyon. — Grain long, fond noir, violacé, assez productif.

Haricot sabre nain. — *Haricot saumon du Mexique.*

— *Haricot de Soissons nain.* — *Haricot rouge d'Orléans.* — *Haricot Saint-Esprit.* — *Haricot Suisse gris.* — *Haricot gris de tous les jours.* — *Haricot Suisse sang de bœuf.*



Fig. 33. — Haricot nain Éclipse ou Shah de Perse.

3° Haricots à rames sans parchemin, ou mangetout.

Haricot beurre du Mont-d'Or. — Variété très productive, excellente pour manger en vert, toujours tendre et sans filet, même lorsque les grains sont formés, très recommandable; grain violacé marbré de brun.

Haricot beurre blanc à rames. — Très bonne variété, pour manger en vert; vigoureuse, très productive.

Haricot d'Alger noir. — Une de nos plus anciennes variétés de haricot beurre, productive, franchement sans parchemin, rustique.

Haricot blanc grand, mangetout à longues cosses. — Cosses très longues, grain allongé plat ; de bonne qualité, très productif, rustique ; excellent comme flageolet.

Haricot de Plainpalais, Haricot blanc de Genève. — Variété franchement sans parchemin, cosse étroite, longue, grain blanc.

Haricot Princesse, à rames. — Variété productive, très vigoureuse et d'assez bonne qualité.

Haricot à cosses violettes. — Très vigoureux et de bonne qualité, hâtif, très productif et tout à fait recommandable comme mangetout.

Haricot sabre noir. — Très belle variété géante, tardive, productive et d'assez bonne qualité.

Haricot Prédome à rames. — Très bonne variété, très estimée en Normandie et en Bretagne où on la cultive beaucoup. Excellente pour manger en vert ; cosses très tendres, cassantes et sans fils, même à la maturité ; grain blanc, rond.

Parmi les variétés nouvelles, nous mentionnerons :

Haricot beurre panaché à rames. — Grain blanc, marbré de violet, cosses jaune d'or panachées de rouge.

Haricot de Bulgarie sans parchemin. — Variété très productive, rustique dans le Midi et le Sud-Ouest, très vigoureuse, mais un peu tardive.

Haricot jaune d'or à rames. — Grain jaune strié, cosses assez longues, très pleines ; hâtif, et assez productif.

Haricot cerise du Japon. — Variété cultivée depuis plusieurs années, cosses moyennes et charnues, grain rond, rouge foncé, assez bon.

Haricot Reine de France. — Cosses longues de 20 à

25 centimètres, blanches, assez tendres ; grain chamois zébré de macules noires.

Haricot coco bicolore prolifique. — Variété hâtive, franchement sans parchemin, très productive et rustique ; cosses rondes ; grain moyen, ovale, presque rond.

Haricot beurre du Mont-d'Or amélioré à cosses jaunes. — Excellente variété, très productive et surtout très bonne, très estimée à Lyon ; à cosses très longues.

Haricot beurre ivoire à rames. — Très tardif, produisant beaucoup, rustique ; cosses longues, charnues ; très bon en filets.

Haricot blanc géant sans parchemin (fig. 34). — Très productif, vigoureux, de bonne qualité.

Nous citerons encore comme anciennes variétés :

Haricot de Prague marbré ou *coco rose.* — Très cultivé dans le Sud-Ouest, le Midi et une partie des Charentes, et connu sous le nom de *Mongeon.*

Haricot intestin. — *Haricot coco blanc* ou *Gros Sophie* — *Haricot zébré gris.*

4° Haricots à rames à parchemin, à écosser.

Haricot de Soissons à rames. — Variété s'élevant très haut, cultivée partout, très productive et de bonne qualité ; cosses longues, larges, un peu arquées ; grain blanc, très gros ; excellente à manger en flageolet et en sec.

Haricot sabre à rames. — Variété très vigoureuse ; cosses longues un peu arquées, épaisses, contenant de sept à neuf grains ; excellente comme flageolet et en sec.

Haricot riz à rames. — Variété peu vigoureuse, haute de $1^m,30$ environ ; cosses nombreuses, petites, courtes ; grain très petit, généralement cuisant ; demande un sol bien fumé.

Haricot de Liancourt. — Variété rustique, vigoureuse, tardive ; on la mange en sec, rarement en vert.



Fig. 34. — Haricot blanc géant, sans parchemin, à rames.

Haricot œil de perdrix. — Variété très ancienne, cultivée encore en certains endroits, mais peu appréciée à cause de son peu de production.

Haricot rouge de Chartres. — Variété très vigoureuse, très rustique et productive; cosses longues, arquées, contenant cinq ou six grains d'un rouge vineux; se mange en sec.

Parmi les variétés nouvelles ou peu répandues, nous citerons :

Haricot de Soissons vert à rames. — Variété vigoureuse, productive, à grain vert, moins rustique que le Soissons ordinaire.

Haricot d'Englefontaine très hâtif. — Très rustique, assez productif.

Haricot Ronceray vert à rames. — Variété très productive, assez hâtive, excellente à manger comme flageolet; grain vert.

Haricot flageolet beurre à rames. — Très rustique, cosses longues, jaune d'or, grain rouge.

Haricot de Soissons rouge. — *Haricot arlequin*, etc.

Maladies, Animaux nuisibles. — Parfois, et surtout dans les terres pauvres en silice, les haricots sont atteints de la chlorose, deviennent jaunes et ne poussent plus; le meilleur remède consiste à les arroser de temps en temps avec du purin où l'on aura fait dissoudre un peu de sulfate de fer, environ 100 grammes par 10 litres d'eau et on arrose au pied autant que possible.

Quelquefois aussi, à la suite de brusques changements de température et d'une humidité trop prolongée, les haricots sont atteints de pourriture et de rouille ou *uredo;* les cosses sont parsemées de taches rousses de forme circulaire qui, perforent le parchemin et atteignent les grains qui sont complètement détériorés. Il n'y a rien à faire à cela; heureuse-

ment, ces maladies sont assez rares et elles ne se montrent guère qu'à l'automne, alors que la cueillette des haricots est très avancée.

Les vers blancs, les limaces, les escargots, les courtilières, lorsqu'ils pullulent dans un terrain, occasionnent de réels dégâts dans les jeunes semis de haricots. On devra donc leur faire une guerre acharnée. On garantit les cultures en entourant la plante de chaux vive en poudre, de suie et de cendre non lessivée, mélangés par parties égales.

Usages. — Les haricots sont d'un usage général dans l'alimentation : ils sont, avec la pomme de terre, la base de la nourriture du pauvre. Sur la table du riche, on le sert presque toujours accompagné de viandes diverses, de mouton principalement; tout le monde connaît l'antique et traditionnel gigot aux flageolets, le régal des Parisiens, ou pour mieux dire de la majorité des Français. Les haricots sont populaires par la seule raison qu'ils sont bon marché.

Les anciens connaissaient le haricot; Galien dit que les Romains mangeaient au commencement de leurs repas des haricots confits dans le vinaigre et dans le *garum* pour s'aiguiser l'appétit.

On le mange vert à demi formé. En Auvergne et dans le Poitou, même dans le Limousin, on le cultive beaucoup pour être mangé en sec, il est dans ces contrées la principale nourriture des paysans. Il est très nourissant, mais doit être défendu aux estomacs faibles, ou digérant mal.

Les cosses se confisent au vinaigre comme les cornichons.

On conserve les haricots verts de plusieurs façons. Ordinairement, on les fait blanchir en les jetant dans l'eau bouillante un peu salée et on les laisse quelques minutes après les avoir retirés du feu; on les égoutte, on les fait sécher sur des torchons et on les place à plusieurs reprises

dans un four, comme des pruneaux, sur des claies. Avant de s'en servir, on les fait tremper dès le matin dans de l'eau tiède.

On peut encore, pour conserver les haricots, verser dessus de l'eau bouillante et les y laisser quelques minutes, puis les faire cuire dans de l'eau bouillante salée, de façon qu'ils soient un peu croquants, les égoutter, les faire sauter au beurre avec du persil, les mettre en bouteilles avec leur sauce quand ils sont froids ; on leur donne, dans les bouteilles, cinq minutes d'ébullition.

Les haricots flageolets se conservent par le même procédé, seulement il leur faut trois heures d'ébullition.

On en fait de la farine excellente pour engraisser les animaux domestiques. Les tiges brûlées donnent beaucoup de potasse.

HARICOT D'ESPAGNE

Phaseolus multiflorus Wild. *Phaseolus coccineus* L.

Origine. — Plante de l'Amérique Méridionale. Vivace dans son pays d'origine, mais annuelle dans nos cultures, appelée *Haricot bouquet*, *Haricot à fleurs*, etc.

Culture. — Les haricots d'Espagne sont des plantes excessivement vigoureuses et rustiques, au moins dans le Midi ; ils deviennent plus délicats dans le Nord, en raison du manque de chaleur.

Les couleurs variées de leurs fleurs les font apprécier comme plantes d'ornement.

Le haricot d'Espagne se cultive de la même façon que le *Phaseolus vulgaris* à rames ; comme il est d'une grande vigueur il faut le ramer avec de hautes branches.

Variétés. — *Haricot d'Espagne rouge.* — Grande variété vigoureuse, productive ; cosses larges, courtes, grains couleur lie de vin clair, taché de noir, fleurs rouges.

Haricot d'Espagne blanc. — Variété très vigoureuse, la meilleure à cultiver pour manger, atteignant 3 mètres et plus de hauteur ; fleurs blanches en grappes nombreuses ; cosses larges, aplaties; grain très gros, épais et blanc.

Haricot d'Espagne bicolore. — Variété vigoureuse et très originale par la bizarrerie de ses fleurs, qui sont mi-partie rouges et blanches ; très estimée dans le Nord, où elle est cultivée comme ornement.

Haricot d'Espagne noir. — Très vigoureux, assez rustique ; cosses courtes, larges; grain complètement noir.

Haricot d'Espagne hybride. — Variété très vigoureuse ; fleurs présentant les mêmes panachures que le haricot bicolore ; cosses larges ; grain jaune gris, tacheté de brun.

Maladies, Animaux nuisibles. — Cette race est beaucoup plus rustique que le *Phaseolus vulgaris*, elle résiste aux maladies et les insectes l'attaquent rarement : les limaces et les escargots en dévorent quelques jeunes pieds.

Usages. — Le haricot d'Espagne est une plante très appréciée dans le Midi. On le consomme à l'état de grain à demi formé ou en vert, alors il est mangeable ; mais, à l'état sec, il ne vaut pas le haricot ordinaire, il est peu farineux et a un goût âcre peu agréable.

Dans le midi de l'Espagne et dans une partie du Portugal, cette race est cultivée à l'exclusion de toute autre.

Le litre pèse de 730 à 735 grammes et 100 grammes con-iennent environ 75 grains.

HARICOT DE LIMA (HARICOT COURBE)

Phaseolus lunatus L. *Phaseolus inamœnus* L.
Phaseolus lunatus macrocarpus Bentham.

Origine. — Plante vivace dans son pays d'origine, annuelle dans nos cultures. Cette race est surtout cultivée

dans la République Argentine, aux États-Unis, aux Antilles, à la Havane, dans presque toutes les colonies françaises d'Amérique et dans toute l'Afrique.

Culture. — La culture de cette race est à peu près la même que celle des variétés précitées, avec cette différence que dans le Nord et à Paris les cosses n'arrivent presque jamais, ou rarement, toutes à maturité.

Dans les années froides où l'automne est pluvieux, elles ne mûrissent pas du tout.

Dans tout le Midi, et particulièrement en Provence, il réussit assez bien; ce n'est guère qu'à partir de Toulouse qu'on peut commencer à le cultiver avec succès.

Le haricot de Lima doit être semé de bonne heure, vers la fin d'avril ou première quinzaine de mai, à la meilleure exposition possible, et même nous conseillons, pour les pays tempérés, de le semer en pots, sous châssis, et de mettre ensuite en pleine terre, lorsque le sol est suffisamment réchauffé. Mêmes soins de culture que les variétés à rames. Comme il s'élève très haut, on devra lui donner des rames suffisamment élevées.

Variétés. — *Haricot de Lima*. — Très tardif; cosses larges, courtes, réunies par plusieurs ensemble; grain blanc, jaunâtre, aplati, très allongé et large, un peu en forme de rognon. 90 graines pèsent 100 grammes.

Les catalogues des cultivateurs américains mentionnent plusieurs autres sous-variétés de ce haricot, à grain vert, jaune, et blanc.

Haricot du Cap marbré. — Variété très caractéristique; grain d'un rouge foncé autour de l'ombilic et sur une des extrémités; le reste est fond blanc pointillé de rouge. Chaque grain pèse 1 gramme.

Haricot de Siéva. — Variété du *Phaseolus lunatus*,

connue à la Havane sous le nom de *fève plate* ou *fève créole ;* on l'apprécie beaucoup, et riches comme pauvres s'en régalent. Très précoce : les premières cosses mûrissent assez bien sous le climat du Nord et à Paris. Dans le Midi, elle réussit parfaitement. Grain d'un blanc jaunâtre, à peu près semblable à celui de Lima, mais plus petit.

HARICOT DOLIQUE. DOLIQUE MONGETTE. DOLIQUE A ONGLET

Dolichos unguiculatus L.

ORIGINE. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique du Sud, très estimée dans les pays tropicaux, et en Europe dans les contrées chaudes, comme le Portugal, l'Espagne, l'Italie, etc., et en France dans la zone méridionale.

CULTURE. — Cette race qui ne s'élève pas à plus de 60 centimètres de hauteur, réussit assez bien à Paris et dans le Nord, pourvu qu'elle soit placée à une très bonne exposition. La culture est la même que pour les haricots communs nains ; cosses droites ou courbées, presque cylindrique, de 20 à 25 centimètres de longueur ; grain d'un blanc sale, marqué d'une petite tache noire autour de l'ombilic. Les marchands grainiers d'Italie et de Portugal en mentionnent plusieurs variétés, qui ne diffèrent de celle-ci que par la grosseur des grains.

USAGES. — Cette race se mange en vert et à demi formée ; sec, la qualité est bien inférieure aux autres.

HARICOT DOLIQUE ASPERGE

Dolichos sesquipedalis L.

ORIGINE. — Annuelle. De l'Amérique du Sud. Très estimée à Buenos-Ayres, à Montévideo, au Chili.

Culture. — Dans certaines contrées de la Provence, on cultive beaucoup cette espèce, qui réussit très bien. Pour notre part, nous l'avons cultivée à Bordeaux et nous en avons été satisfait.

La culture est la même que pour les haricots de Soissons à rames. Comme cette plante aime beaucoup la chaleur, on devra choisir une bonne exposition, bien ensoleillée, et beaucoup d'arrosages en été. Le succès n'est qu'à ce prix.

Variétés. — *Haricot dolique de Cuba.* — Variété extrêmement curieuse du *haricot dolique asperge*, introduite de la Havane il y a une dizaine d'années : elle est de beaucoup supérieure à la précédente. Nous l'avons cultivée très longtemps et nous avons toujours été satisfait des résultats qu'elle nous a donnés.

Cette variété est vigoureuse et relativement rustique : elle s'élève très haut, à $3^{m},50$, et plus, selon les sols. Cosses très nombreuses, réunies par trois et quatre, longues de 50 à 60 centimètres.

Graines. — Couleur jaune lie de vin, pâle, ombilic blanc cerclé d'une petite ligne noire ; graines petites. 100 grammes en contiennent 630.

Usages. — On mange les cosses en vert, très tendres et de bon goût, surtout lorsqu'elles sont à moitié environ de leur longueur. Sec, le haricot dolique asperge n'a aucune saveur et est plutôt mauvais que bon.

HARICOT DOLIQUE LABLAB

Lablab vulgaris Savi. *Dolichos Lablab* L.

Origine. — On cultive beaucoup cette espèce dans l'Inde et l'Afrique tropicale, dit De Candolle. La culture a au moins trois mille ans de date : « Le lablab est incontesta-

blement spontané dans l'Inde, et même, dit-on, à Java. Il s'est naturalisé aux îles Seychelles, à la suite de cultures. Les indications des auteurs ne permettent pas de dire qu'il soit spontané en Afrique. »

Culture. — Le haricot lablab se cultive peu en France, beaucoup en Égypte, quelque peu en Espagne et en Italie.

Cette race est très vigoureuse : elle peut atteindre 4 à 5 mètres de haut ; très productive dans les pays chauds. Même culture que les variétés à rames. Doit plutôt être considérée comme plante d'ornement, que comme variété potagère. Peu productive dans le Nord. Les grains, au nombre de trois ou quatre par cosse, sont blancs ou noirs, car il existe deux variétés, l'une à fleurs blanches, l'autre à fleurs violettes.

Usages. — En Amérique, le lablab est cultivé pour son grain, que l'on mange, comme en France les soissons.

HYSOPE

Hyssopus officinalis L. *Hyssopus decussatus* Persoon. *Hyssopus myrtifolius* Desf. *Hyssopus ruber* Mich. Labiées.

Origine. — Plante, ou plutôt sous-arbrisseau vivace, toujours vert, originaire d'Espagne, selon certains auteurs, et d'Italie, selon d'autres.

Culture. — L'hysope est d'une culture facile. On le dispose le plus ordinairement en bordures, qu'on taille, comme le thym, deux fois par an, en mars et en septembre.

On le multiplie de graines qu'on sème au printemps en lignes. On recouvre peu, car la graine est très fine. Lorsque les jeunes plants ont atteint 7 ou 8 centimètres de hauteur, on les repique sur le bord des allées. On sarcle et l'on bine souvent, afin de les débarrasser des mauvaises herbes. On le multiplie également d'éclats enracinés, et de boutures faites

à froid. Il réussit de préférence dans les terres fortes et calcaires ; rustique, il résiste assez bien aux hivers ordinaires du nord de la France. Les plantations doivent être renouvelées au moins tous les quatre ans.

Graines. — Au printemps, on en conserve quelques pieds, qu'on ne taille pas, ils montent, et en juillet, lorsque les épis sont mûrs, et avant qu'ils soient entièrement secs, on les cueille avec précaution, car la graine se détache très facilement. On les étend sur une toile que l'on expose au soleil pendant un ou deux jours. On ramasse les graines et on les vanne. Elles se conservent bonnes pendant trois ans. D'après Vilmorin, 1 gramme en contient 850.

Maladies, Animaux nuisibles. — Dans les sols très riches et fortement fumés, chaque année, beaucoup de sujets succombent aux attaques du *blanc* ou *meunier*, qui attaque les racines et surtout le collet. Les pieds atteints commencent d'abord par se flétrir, puis jaunir. Nous ne connaissons aucun remède efficace pour détruire ce parasite. Aussitôt que l'on s'en aperçoit, il faut arracher sans pitié les pieds et les jeter au loin ou les brûler. On bêche bien l'emplacement en opérant le plus près possible des autres sujets, afin de tâcher de détruire tous les germes de la maladie.

Quant aux insectes, ils sont peu friands de cette plante, et n'y touchent pour ainsi dire pas ; probablement à cause de l'odeur fortement aromatique de toutes ses parties. Quelquefois cependant, l'altise perfore les feuilles, mais nous n'avons jamais constaté de dégâts bien considérables.

Usages. — L'hysope sert en cuisine à relever le goût des mets, des sauces principalement, il est fréquemment employé, surtout dans le Nord, pour les ragoûts de petits pois verts, avec le thym. On emploie surtout les sommités des jeunes rameaux encore tendres. On en met dans la salade russe.

Les fleurs servent quelquefois en parfumerie.

Les Juifs formaient avec l'hysope leurs goupillons pour les purifications.

IGNAME DE LA CHINE

Dioscorea Batatas Decaisne. *Dioscorea Japonica* Hort.

Origine. — Les Chinois l'appellent *Sain-in.* D'après le docteur Bretschneider, cette plante est indigène en Chine, car elle est mentionnée dans le plus ancien ouvrage de matière médicale, celui de l'empereur Schen-nung. D'après M. de Vilmorin, l'igname a été introduite en France en 1848, par M. de Montigny, consul de France à Shangaï.

Il y a plusieurs races d'igname, toutes cultivées et très estimées dans les pays chauds et particulièrement dans l'Inde, le Japon et la Chine.

Culture. — L'igname de Chine est peu cultivée en France au moins dans la culture courante, en raison de la grande difficulté qu'on a pour l'arrachage des tubercules qui se trouvent le plus ordinairement entre 60 centimètres et 1 mètre de profondeur.

Cette plante se multiplie de bulbilles qui naissent à l'aisselle des feuilles ; mais ce procédé ne donne pas d'aussi bons résultats que la multiplication par tubercules moyens de la grosseur de l'index environ, que l'on plante en entier ; ces tubercules peuvent être mis en végétation, dès le mois de mars, dans des pots de 10 centimètres, qu'on place sur couches. En mai, on dépote et l'on plante en pleine terre ; de cette façon, on obtiendra des produits plus précoces et plus abondants. Autrement, la meilleure époque pour planter les tubercules est la première quinzaine de mai, pour les contrées tempérées, et en avril pour le Midi.

Le terrain où l'on se propose de planter doit être défoncé profondément et d'une bonne composition naturelle : il ne faut pas espérer obtenir de bons résultats dans un sol de mauvaise qualité. L'eau également ne doit pas manquer, et, si c'est possible, on ne devra point négliger d'irriguer, car la plante cesse de pousser quand l'humidité lui manque ; cependant cette humidité ne doit pas être stagnante. Le terrain une fois préparé, on plante au cordeau ou l'on trace des lignes espacées de 0m,40 les unes des autres. On plante à 25 centimètres sur la ligne, plus serré si l'on veut obtenir des tubercules plus petits. Une vingtaine de jours après la plantation, on les rame avec des branches de 1 mètre au moins, cela suffit pour que les tiges s'y enroulent, et, en même temps, le binage s'effectue bien mieux que si les plantes traînaient sur le sol.

Dans le courant de l'été, on donne plusieurs binages, et en novembre on les arrache. Les tubercules, qui sont parfois très longs et gros, pèsent jusqu'à 1 kilogramme, se conservent très bien, à peu près comme les pommes de terre.

Variétés. — On compte plusieurs variétés d'ignames, toutes importées du Japon ou de la Chine.

Graines. — Dans nos contrées, les bulbilles qui naissent à l'aisselle des feuilles tiennent lieu de graines. On les récolte à l'automne, avant l'arrachage.

Maladies, Animaux nuisibles. — L'igname a comme ennemis naturels les escargots et les limaces, qui dévorent les jeunes tiges lorsqu'elles commencent à pousser. Les vers gris rongent quelquefois aussi les tubercules. La plante jaunit quelquefois vers le milieu de l'été, mais cela est occasionné par une humidité trop abondante ou le peu de richesse du sol en matières siliceuses.

Usages. — On consomme les rhizomes comme les pommes

de terre, la chair est blanche, légère, farineuse et très agréable au goût.

LAITUE CULTIVÉE

Lactuca sativa L. Composées.

Origine. — Plante annuelle dans nos cultures, d'origine ancienne. On prétend que les premières graines furent envoyées de Rome en France en 1540 par Rabelais, qui les adressa au cardinal d'Estrée. L'espèce type croît dans l'Europe méridionale, l'Afrique septentrionale et l'Asie occidentale.

Le genre *Lactuca* a été divisé par les botanistes en deux races distinctes : les *laitues pommées* et les *laitues romaines ;* le port de chacun de ces genres est tellement différent qu'il est aisé de les reconnaître.

Culture hatée et de primeurs. — La culture des laitues de primeurs est des plus faciles, il suffit d'être outillé, d'avoir à sa disposition un matériel suffisant consistant en cloches et panneaux. Il y a une vingtaine d'années, les maraîchers parisiens pratiquaient beaucoup cette culture; ils trouvaient là, pendant l'hiver, une source de beaux bénéfices. Aujourd'hui, on fait bien encore de la laitue de primeurs, mais moins qu'autrefois. Les marchés de la capitale sont envahis par les produits frais qui arrivent du Midi, d'Espagne, d'Algérie, etc., ce qui contribue à une baisse de tous les produits similaires. De plus, les laitues cultivées sous verre sont depuis quelques années sujettes à une maladie terrible, le *Peronospora gangliformis*.

On sème les premières laitues de primeurs vers la fin de septembre et octobre, sous châssis ou sous cloches posés sur le sol, à bonne exposition. Cependant, si l'on opère sans panneaux, on fera en sorte que les semis se trouvent le plus près

possible du verre. Si l'on sème sous cloche, on prépare d'abord le terrain à la bêche, puis on étend une petite couche de terreau sur la surface du sol. On pose les cloches avant de semer, pour fixer l'emplacement exact, puis on sème, on foule la graine, et l'on recouvre de terreau ; sous châssis on opère de même, et l'on arrose. On ne donne pas d'air ; lorsque le plant est levé, s'il est trop épais, on éclaircit un peu, et, s'il vient des coups de soleil, on ombre.

Lorsque le plant est assez fort pour être repiqué à demeure, on prépare un ados, on y place trois ou quatre rangs de cloches, en échiquier, on lève le plant le plus possible avec la motte, et l'on plante cinq à huit laitues sous chacune, selon l'espèce, on arrose et l'on appuie légèrement sur le sommet de chaque cloche, afin de bien les fixer sur le sol, pour que l'air n'y pénètre pas. On ombre ou l'on barbouille un peu à l'intérieur avec de la terre délayée.

Les plantations sous panneaux sont bien préférables en ce qu'il n'y a point de terrain perdu ; généralement on met six ou sept rangs par panneaux de 1,33.

Quand viennent des rayons de soleil chaud, si les verres ne sont pas barbouillés, il est nécessaire de les ombrer ; de même que lorsque les gelées surviennent, il faut les couvrir de paillassons. S'il survient des froids trop vifs, les cloches seront garnies de litière ou de fumier sec, avec les paillassons par dessus. Dans ce cas, il est préférable d'avoir des paillassons en forme de cône, qui emboîtent la cloche, on évite par ce moyen beaucoup de main-d'œuvre.

On visite de temps en temps les plantations, on enlève les feuilles mortes ou tachées de pourriture, on sarcle, on arrose légèrement s'il est nécessaire. Environ un mois ou quarante-cinq jours après le semis, les laitues doivent être bonnes à récolter.

Les semis doivent être échelonnés de quinzaine en quinzaine jusqu'en février, afin de n'en point manquer. A partir de novembre, l'on sèmera sur couches tièdes.

Les cultures que nous venons d'indiquer s'appliquent au nord de la France ainsi qu'aux contrées tempérées. Dans le Midi, une bonne exposition abritée suffit en hiver.

Toutes les variétés dites *laitues de printemps* se prêtent très bien à la culture hâtée ou de primeurs. Ce sont les seules variétés qui peuvent donner de bons résultats.

Culture en pleine terre. — Les laitues pommées, en général, prospèrent bien dans tous les sols suffisamment fumés, et de préférence dans ceux depuis longtemps en culture.

Les laitues doivent être plantées dans un terrain récemment travaillé : on les dispose par planches de quatre lignes à 25 centimètres ; on plante à 20 ou 25 centimètres sur la ligne, quelquefois plus, selon les espèces. Celles qui sont petites, comme les laitues *gotte* ou *crêpe*, peuvent être plantées plus serrées. On arrose chaque plant avec le goulot, aussitôt le repiquage. Quelques semaines après, lorsqu'elles auront commencé à pousser, on donne un premier binage, que l'on renouvelle quelques jours plus tard. Il faut que le terrain soit constamment meuble à la surface, pour en activer le développement.

Variétés. — Les jardiniers divisent les laitues en quatre groupes : 1° *laitues de printemps ;* 2° *laitues d'été et d'automne ;* 3° *laitues d'hiver ;* 4° *laitues à couper.*

1° **Laitues de printemps.** — Ces variétés sont toutes petites ou moyennes. On les sème depuis février jusque vers la fin d'avril. Les premiers semis doivent être faits sur couches tièdes, ou dans une plate-bande bien exposée ou tout au moins abritée de brise-vents. Dans le nord de la France, les premières plantations de mars se font sur costières

ou ados. Mais dans une partie de l'Ouest, le Sud-Ouest et le midi, cette précaution n'est pas nécessaire.

Laitue gotte (graine blanche). — Espèce très ancienne, de petite taille, se prêtant bien à la culture forcée.

Laitue gotte (graine noire). — Diffère peu de la précédente, très hâtive.

Laitue gotte lente à monter. — Excellente variété, presque toute en pomme.

Laitue crêpe (à graine blanche et noire). — Deux variétés de petite taille, très bonnes pour la culture forcée.

Laitue Tennisball (graine noire). — Variété très ancienne dans les cultures, un peu plus volumineuse que la *crêpe*, pomme bien.

Laitue à bord rouge ou *laitue cordon rouge.* — Excellente variété, plus grosse que la *gotte*, très bonne et estimée sur les marchés.

Laitue Tom-Pouce. — Nouvelle espèce, très recommandable, de petite taille, bonne pour la culture forcée.

2° **Laitues d'été et d'automne**. — Les laitues appartenant à cette classe sont très nombreuses, et quelques-unes atteignent un fort volume. On les sème en pépinière depuis mars jusqu'en juillet. On repique en place lorsque le plant est assez fort, et l'on arrose copieusement pendant les chaleurs. Un bon paillis est nécessaire dans les terrains secs.

Laitue blonde d'été ou *laitue non pareille*, *laitue royale.* — Cette variété est universellement connue. Elle est cultivée un peu partout; de moyenne grosseur; pomme ronde, serrée ; graine blanche.

Laitue blonde de Versailles. — Très belle espèce à pomme grosse, allongée et ferme ; graine blanche.

Laitue blonde de Berlin. — Variété à graine noire, pomme assez serrée, tendre et de bon goût.

Laitue blonde de Chavigné. — Pomme assez grosse, très pleine et serrée, se formant vite, très lente à monter, très recommandable.

Laitue Bossin. — Pomme grosse peu serrée, très large, atteignant 40 centimètres de diamètre. La nervure médiane, très accentuée à la partie inférieure, la fait déprécier, très tendre, graine noire.

Laitue de Malte. — Pomme assez grosse peu serrée, très tendre, résiste bien à la chaleur ; graine blanche ; convient pour le Midi.

Laitue Batavia brune. — Pomme haute allongée peu serrée, tendre, monte vite, très bonne pour les pays chauds.

Laitue chou de Naples. — Variété très volumineuse, comme pomme qui est serrée et ferme ; se conservant bien ; graine blanche.

Laitue Batavia blonde. — Variété à pomme peu serrée, tendre ; graine blanche.

Laitue grosse brune paresseuse. — Excellente variété, appelée *laitue mèterelle* dans le Sud-Ouest ; pommant bien et très rustique ; graine noire.

Laitue grosse blonde paresseuse. — Très bonne variété d'été, pommant bien et serrée ; graine blanche.

Laitue merveille des quatre saisons ou *laitue Besson rouge.* — Très bonne variété rustique, pouvant se semer en toute saison ; graine noire.

Laitue palatine ou *laitue rousse.* — Très bonne variété pour l'été, pomme bien, graine noire.

Parmi les autres variétés, nous citerons :

Laitue hâtive de Simpson. — Petite, graine blanche.

Laitue rousse hollandaise. — Graine noire.

Laitue sanguine, améliorée. — Graine blanche.

Laitue verte grasse. — Petite, pommant bien, graine noire.

Laitue Lorthois ou *du Trocadéro.* — Petite, graine blanche.

Laitue grosse normande. — Moyenne, à graine jaune.

Parmi les variétés nouvelles ou récentes, nous citerons :

Laitue blonde géante. — Très belle variété, pomme



FIG. 35. — Laitue blonde. géante.

grosse, ferme, rustique, résistant bien à la chaleur, graine blanche (fig. 35).

Laitue grosse brune têtue. — Pommant bien et serrée.

Laitue de l'Ohio. — Pomme ferme, de bonne grosseur, très bonne pour l'été, graine blanche.

Laitue Triomphe. — Pomme arrondie, très grosse, très rustique, monte difficilement à graine.

3° **Laitues d'hiver**. — Ces variétés sont très rustiques, elles passent assez bien nos hivers ordinaires avec quelques abris.

On les sème depuis août jusqu'en octobre. Les jeunes

plants, lorsqu'ils sont assez forts, doivent être repiqués à bonne exposition, afin d'en hâter la production.

Les premiers semis produisent des laitues bonnes à récolter avant ou pendant l'hiver, mais les dernières plantations d'octobre, ou première quinzaine de novembre, passent l'hiver, et la végétation reprend en février, elles pomment vers la fin d'avril et les semis de printemps leur succèdent.

Laitue de la Passion ou *laitue babiane.* — Excellente variété, pommant bien, de moyenne grosseur, très rustique, ne réussit bien qu'à cette époque, graine blanche.

Laitue rouge d'hiver. — Très belle variété, rustique, pommant bien, de bonne grosseur, très bonne pour le Sud-Ouest, graine blanche.

Laitue brune d'hiver. — Variété de taille moyenne, pomme petite et serrée, très rustique ; graine blanche.

Laitue grosse blonde d'hiver. — Très belle variété, rustique et de bonne qualité ; graine blanche.

Parmi les variétés nouvelles, nous mentionnerons :

Laitue d'hiver de Trémont. — Excellente variété, rustique, pomme assez forte, serrée ; graine blanche.

Laitue Passion blanche. — Rustique et de bonne qualité ; graine noire.

4° **Laitues à couper.** — Dans cette race sont comprises les variétés qui ne pomment pas, que l'on sème très épais, en toute saison sur couches, sur ados ou en pleine terre ; en général, on les mélange toujours à d'autres cultures. Quelques-unes de ces variétés forment une petite pomme, mais peu serrée.

Parmi les meilleures, nous citerons :

Laitue frisée à couper Beauregard. — Très belle variété, tendre, très appréciée sur les marchés.

Laitue frisée d'Amérique. — Feuilles teintées de rouge bronzé, très tendre.

Laitue frisée de Californie. — Variété très vigoureuse, produisant beaucoup, très tendre et de bon goût.

Laitue à couper ordinaire.— Laitue blonde à couper.

D'une manière générale, toutes les variétés de laitues pommées peuvent se cultiver comme laitues à couper, il suffit de les cueillir jeunes, cependant certaines races sont toujours dures. A Bordeaux, on les appelle *laitues naissantes*.

Graines. — Les graines se récoltent très facilement. Les laitues de printemps et d'été montent la première année, il n'y a que les laitues d'hiver, qui montent l'année suivante. Dans ce cas, on choisit les sujets les mieux pommés, qu'on laisse monter; les variétés semées après le mois de juin ne mûrissent pas leurs graines, dans le Nord.

Lorsque les montants sont suffisamment élevés, que les graines commencent a être formées, on devra veiller aux oiseaux qui en sont très friands.

Elles se conservent bonnes pendant quatre ans.

Maladies, Animaux nuisibles.— Les laitues de primeurs, cultivées sous cloches ou sous panneaux où pour bien réussir on doit leur donner le moins possible d'air, sont depuis quelques années envahies par un cryptogame qui les détruit rapidement, le *Peronospora gangliformis*, appelé *meunier* par les maraîchers parisiens. Ce parasite se développe avec une rapidité extraordinaire sous l'influence de la chaleur humide concentrée, il débute généralement par de petites taches jaunâtres ou blanches, à peine visibles, qui occupent la face inférieure des feuilles, et le plus souvent près des nervures, surtout la médiane. Lorsque les taches arrivent à se rejoindre, on aperçoit alors une multitude de petites fibres verticales, semblables à de la moisissure, chaque fibre ou arbuscule est surmonté d'un sporule servant à la reproduction. Quand il y a quelques heures qu'ils se rejoi

gnent, la partie la plus anciennement atteinte se mortifie et entre en décomposition et la feuille n'est plus qu'un amas de pourriture.

Sur les conseils de M. Millardet, professeur de botanique à la Faculté des sciences de Bordeaux, nous avons fait plusieurs essais, pour enrayer cette maladie. La bouillie bordelaise, telle qu'on l'emploie aujourd'hui pour les vignes, donnerait de bons résultats, mais les principes toxiques du cuivre sont un obstacle à son emploi ; cependant en lavant les salades dans de l'eau claire, où on aura mis un peu d'acide sulfurique, il n'y a rien à craindre.

Le traitement, très simple et surtout inoffensif, qui nous a donné les meilleurs résultats, est celui-ci. Dans 10 litres d'eau délayer un kilogramme de plâtre blanc, y ajouter un peu de suie bien tamisée, mélanger le tout, et s'en servir pour bassiner les salades atteintes de la maladie ; faire en sorte que le liquide soit réparti sur les feuilles en forme de pluie, une seringue à bassiner les serres convient bien ; pour enlever le plâtre qui adhère aux feuilles, on bassine avec de l'eau fraîche quelques heures avant de les couper et on n'a plus qu'à les laver à grande eau.

La nicotine, réduite au dixième et mélangée de chaux grasse, n'a pas donné des résultats satisfaisants.

Les laitues brunes semblent mieux résister à cette maladie que les blondes. Cette maladie semble se développer spécialement sur les plantes cultivées sur couches. Pourvu qu'elle ne devienne pas plus rustique, et que nos plantations de pleine terre n'en soient pas atteintes !

Les limaces et les escargots sont très friands des jeunes plants de laitues, ainsi que les vers blancs et gris, qui coupent les racines. On les détruira par tous les moyens.

Usages. — La laitue est un excellent légume, très apprécié

sur toutes les tables. On l'emploie cuite au gras ou crue en salade.

LAITUES ROMAINES

CULTURE. — Les laitues romaines, dont le port est différent des laitues ordinaires, se cultivent comme celles-ci.

VARIÉTÉS. — On les a classées, en variétés d'hiver, de printemps et d'été.

1° **Laitues romaines d'hiver.** — On les sème pas trop épais, en août-septembre, dans une plate-bande bien fumée. Lorsqu'elles sont assez fortes, on les met en place, dans un bon sol fumé et récemment labouré, on arrose aussitôt. Les dernières plantations doivent être faites dans la première quinzaine de novembre, pas plus tard.

Laitue romaine verte d'hiver. — Variété fort ancienne, pomme bien, peu sensible aux froids, graine noire.

Romaine royale verte d'hiver. — Variété assez rustique; pomme moyenne, assez serrée, graine noire.

Romaine rouge d'hiver. — Très rustique, pomme haute, assez grosse et serrée, très lente à monter, graine noire.

2° **Laitues romaines de printemps.** — *Laitue romaine ballon.* — Variété très volumineuse, forte pomme serrée et blanche, graine noire.

Laitue romaine blonde maraîchère. — Très ancienne variété, cultivée un peu partout, rustique ; elle s'accommode de tous les climats tempérés, pourvu que l'eau ne lui manque pas en été, hâtive, elle peut être cultivée sous châssis ou sous cloche, graine blanche.

Laitue verte maraîchère. — Variété très anciennement cultivée, excellente, peu serrée et blanche, rustique, graine blanche.

Romaine grise maraîchère. — Très estimée par les

cultivateurs des environs de Paris, pour la culture de primeurs, de moyenne grosseur, elle pomme bien.

Laitue blonde lente à monter. — Variété nouvelle, encore peu connue, monte très tardivement, graine noire.

Laitue romaine blonde hâtive de Trianon. — Variété nouvelle, pomme grosse et très pleine, graine blanche.

Laitue romaine plate maraîchère hâtive. — Nouvelle, très bonne pour la culture sous cloches, graine blanche.

Laitue pomme en terre. — Très petite, graine noire.

3° **Laitues romaines d'été.** — Ces variétés résistent mieux aux chaleurs de l'été, mais elles peuvent se semer au printemps, de même que celles de printemps peuvent se semer à cette époque. On les sème depuis la deuxième quinzaine de mai jusqu'en juillet. Parmi les meilleures variétés, citons :

Laitue romaine Alphange. — Graine noire et blanche, deux variétés peu distinctes.

Laitue romaine brune anglaise. — Graine blanche et noire.

Laitue panachée perfectionnée ou *sanguine.* — Flagellée de taches rougeâtres ; très tendre.

Graines. — La récolte des graines se fait comme celle des laitues pommées.

Usages. — Mêmes usages.

LAVANDE

Lavandula Spica D. C. Labiées.

Indigène, vivace, cette plante se reproduit par la séparation des touffes et par boutures, en automne et au printemps ; peut se multiplier par semis.

On s'en sert comme condiment dans les sauces.

LENTILLE

Ervum Lens L. *Lens esculenta* Mœnch. Légumineuses.

Origine. — Plante annuelle indigène.

Culture. — La lentille (fig. 36) est une plante de grande



Fig. 36. — Lentille.

culture, elle est peu cultivée dans les jardins. Elle préfère une terre douce et légère ; c'est là où elle produit le plus et en même temps où les grains sont les plus cuisants.

La culture de cette légumineuse est des plus faciles. On la sème en mars, en place, dans des rayons, en lignes ou par poquets. On sarcle quand le besoin s'en fait sentir. Elle ne demande pas d'autres soins, jusqu'au moment de la récolte, qui se fait vers la fin d'août, commencement de septembre.

GRAINES. — Pour bien conserver les lentilles pour la semence, il est préférable de les laisser dans leurs cosses, jusqu'au moment de les semer. Elles se conservent bonnes pendant quatre ans.

VARIÉTÉS. — *Lentille large blonde* ou *lentille de Lorraine.* — *Lentille verte du Puy.* — *Lentillon de mars.* — *Lentillon d'hiver.*

Lentille commune, variété cultivée en grand dans l'Est et en Allemagne.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — Les lentilles sont parfois atteintes de la *bruche*, petit coléoptère, dont les larves se développent dans le grain, le rongent en partie, et meurent ensuite. Les lentilles, ravagées par cet insecte, sont peu mangeables et nuisibles à la santé. On a essayé bien des remèdes pour empêcher la *bruche* de déposer ses œufs; aucun n'a donné de bons résultats. Aussi, dans beaucoup de contrées du nord de la France, où cet insecte pullulait, on a été obligé de renoncer à la culture de cette plante.

USAGES. — Mêmes usages que les haricots.

MACHE COMMUNE ou DOUCETTE

Valerianella olitoria Mœnch. *Valeriana Locusta* L. Valérianées.

ORIGINE. — Plante herbacée annuelle indigène, appelée, selon les contrées, *Boursette*, *Blanquette*, *Clairette*, *Poule grasse*, *Barbe de chanoine*, *Coquille*, *Pommette*, *Laitue de brebis*, *Orillette*, etc.

CULTURE. — Les mâches sont peu difficiles sur le choix

du sol ; on rencontre l'espèce type un peu partout dans tous les terrains. Cependant elle semble mieux réussir dans les terres légères et bien fumées.

On les sème depuis août jusqu'en octobre, à la volée, par planches, seules ou parmi d'autres cultures, par exemple des navets ou des radis. On sème assez épais, on recouvre peu; l'essentiel est de fouler suffisamment le sol après avoir semé. Les autres soins de culture consistent en sarclage, afin d'extirper les mauvaises herbes qui ne manquent pas de les envahir.



Fig. 37. — Mâche à feuilles rondes.

Variétés. — *Mâche ronde* (fig. 37). — Très bonne variété, rustique, tendre, très estimée sur les marchés, surtout à Paris, où les maraîchers la cultivent presque exclusivement.

Mâche verte d'Étampes. — Très bonne espèce, formant une rosette de feuilles serrées, tendre, résiste bien aux froids.

Mâche verte à cœur plein. — Rosette serrée, ferme, feuilles courtes, d'un vert intense, très bonne variété, moins rustique que les précédentes.

Mâche de Hollande à grosse graine. — Variété rustique et productive, vient très grosse et très bonne pour les pays du Nord.

Mâche d'Italie ou *Régence (Valerianella eriocarpa* Desv.). — Race distincte de la mâche commune, par la teinte plus blonde dans toutes ses parties, et la longueur de son feuillage, rosette, assez pleine, tendre et de bon goût, convient surtout pour le Midi.

Mâche d'Italie à feuille de laitue. — Variété issue de

la précédente, à feuilles plus larges, rosette, très forte et bien pleine.

Mâche de Lyon. — Bonne variété nouvelle, estimée sur les marchés de Lyon, feuilles larges creusées en cuiller.

Mâche à feuilles panachées. — Variété ayant les feuilles panachées ou marbrées de jaune ou de blanc; peu productive, elle semble destinée à disparaître des cultures.

Graines. — On récolte les graines sur des semis faits en octobre. C'est en général dans le courant de juin qu'elles mûrissent. Aussitôt mûres, ces graines se détachent facilement; il est donc nécessaire de cueillir les montants avant la complète maturité, de les étendre sur des toiles à l'ombre, où elles achèveront de sécher, ensuite il n'y aura qu'à les battre avec une baguette, pour faire détacher les semences. Il en tombe toujours une quantité sur le sol. Dans ce cas, une fois les porte-graines arrachés, on conseille de balayer la surface du sol, d'enlever les plus grosses mottes de terre et de plonger le tout dans un baquet d'eau. Les graines surnagent, on les ramasse, on les fait sécher à l'ombre. Elles se conservent bonnes pendant quatre ans. Pour les semis il est préférable de choisir de la graine de deux ou trois ans; elle lève mieux et plus rapidement que celle de l'année précédente.

Maladies, Animaux nuisibles. — Dans les sols naturellement humides, en hiver, la mâche est parfois atteinte de l'*uredo* ou *rouille;* l'excès d'humidité la fait parfois aussi jaunir, mais il n'y a pas lieu de trop se préoccuper de ces maladies qui sont rares. Les limaces sont très avides des jeunes semis, qu'elles dévoreraient entièrement, si l'on n'y prenait garde. De la cendre, de la suie, de la chaux vive ou hydraulique, jetées sur les semis, les éloignent ou les tuent.

Usages. — La mâche est spécialement employée en salade.

MAIS SUCRÉ

Zea Mays L. Graminées.

Origine. — Le maïs fut importé d'Amérique en Europe, vers le milieu du seizième siècle. Plante annuelle, appelée, selon les contrées, *Blé de Turquie*, *Blé d'Espagne*, *Blé de Barbarie*, *Garouille* (dans les Charentes), *Froment des Indes*, etc.

Culture. — On sème le maïs en place, en avril-mai, dans une terre bien fumée. On le dispose en lignes à 50 centimètres les unes autres, et à cette même distance sur la ligne; dans le courant de l'été, on donne plusieurs binages et sarclages, et il est d'usage de ramener un peu la terre autour de chaque pied, en forme de butte, pour éviter que les racines soient atteintes par la trop grande sécheresse. Beaucoup de cultivateurs, pour ne pas perdre de terrain et en même temps pour les garantir, sèment une touffe de haricots nains entre chaque maïs. C'est un excellent procédé.

Variétés. — *Maïs sucré nain hâtif.* — Très bonne espèce naine, ne dépassant pas 70 centimètres, grain blanc, très sucré.

Maïs sucré, ridé, toujours vert. — Tardif et assez élevé. Vigoureux, épi très tendre.

Il existe encore une douzaine de variétés de maïs sucré, très estimées aux États-Unis, où ce légume est en honneur. En France, on les cultive peu.

Les variétés cultivées dans la grande culture, malgré qu'elles soient moins sucrées que la race précitée; peuvent néanmoins être employées aux mêmes usages.

Graines. — Pour avoir de bonnes semences de maïs sucré, on fait choix de quelques pieds bien vigoureux, dont on conserve les premiers fruits. Lorsqu'ils sont mûrs, en septembre,

même avant cette époque selon les contrées, on les cueille, puis on les défait de leur enveloppe en retournant celle-ci vers la base de l'épi. On les suspend dans cet état bien exposés à l'air et au soleil, où ils achèvent complètement de mûrir. La graine se conserve deux années.

Maladies. — Nous ne connaissons de maladie que l'ergot, qui se développe sur les épis. Il n'y a aucun remède, il faut supprimer les épis atteints, car c'est un poison.

Usages. — Le maïs sucré est d'un grand usage aux États-Unis d'Amérique, où on le sert sur toutes les tables. On emploie l'épi jeune, lorsque les grains sont encore à l'état laiteux, comme en France on fait des haricots en grains. On sert aussi l'épi entier, lorsqu'il est juste formé.

En France, le principal usage que l'on en fait est de cueillir les épis très jeunes et de les confire au vinaigre comme les cornichons. Dans cet état ils constituent un condiment très appréciable.

MARJOLAINE VIVACE

Origanum vulgare L. Labiées.

Plante vivace indigène, que l'on multiplie de la même façon que le thym. Elle sert aux mêmes usages.

MARRUBE BLANC

Marrubium vulgare L. Labiées.

Indigène, vivace, que l'on sème en place au printemps. On peut aussi le propager par la division des touffes. On emploie les feuilles comme condiment.

MARTYNIA

Martynia lutea Lindl. Sésamées.

Du Brésil, annuelle, cette plante demande beaucoup de

chaleur pour se développer. On sème sur couche, en mars; on met en pleine terre le long d'un mur au midi, en mai. Les fruits, qui ont une forme bizarre, se confisent au vinaigre comme les cornichons.

MAUVE FRISÉE

Malva crispa L. Malvacées.

Annuelle, de l'Orient. On sème en pépinière, en avril, sur couche, de préférence; on repique en place quand les plants ont 8 centimètres de hauteur environ.

Les feuilles sont employées pour la garniture des desserts.

MÉLISSE CITRONNELLE ou MELISSE OFFICINALE

Melissa officinalis L. Labiées

Plante vivace de l'Europe méridionale. Se reproduit par la division des touffes, au printemps. Pendant l'hiver, il faut la couvrir de litière ou de fumier long surtout dans les contrées du Nord. Les feuilles sont employées comme condiment et pour la préparation des liqueurs.

MELON

Cucumis Melo L. Cucurbitacées.

Origine. — Plante annuelle, originaire des parties tropicales de l'Asie, cultivée depuis un temps immémorial. Le melon cantaloup *(cantalupo)* fut importé d'Italie en France par Charles VIII, en 1405.

Culture de primeurs. — Le culture des melons de primeurs est beaucoup plus facile qu'on le suppose. Voici celle qui nous a toujours réussi, et qui est la plus pratique.

En janvier, on prépare une bonne couche épaisse, avec du fumier de cheval et des feuilles de chêne; on place le coffre

et on charge de 12 ou 15 centimètres de terrain mélangé de terre franche. On laisse jeter les feux à la couche, ce qui demande trois ou quatre jours, puis on sème en ligne à 95 centimètres de distance, on recouvre la graine, on étend les paillassons sur les panneaux qu'on maintient jusqu'à la levée qui commence à se faire en trente-six ou quarante heures. Pendant la journée, on enlève les paillassons, si le temps le permet, on essuie la buée, on donne un peu d'air, si le soleil parait, et on ombre. Lorsque les jeunes plants sont assez forts, c'est-à-dire lorsque les deux premières feuilles commencent à paraître, on les repique dans des pots de 10 centimètres on les enfonce jusqu'aux cotylédons, et à raison de deux pieds par pot, face à face près des parois ; cela fait, on arrose et on enterre les pots dans une nouvelle couche, où l'on aura établi de bons réchauds jusqu'à la hauteur du coffre.

Lorsque les jeunes melons auront suffisamment poussé, on les étête au-dessus des deux premières feuilles. Ce pincement, qui constitue la première taille, favorise l'émission des deux branches qui partent de l'aisselle de chaque feuille. Arrivés à ce développement, les melons doivent être mis en place définitive. Dans une couche préparée, comme nous l'avons indiqué, et chargée cette fois de 14 ou 15 centimètres de terreau, on dépote et on plante au milieu du coffre deux ou quatre plants selon l'espèce. On arrose légèrement, puis on couvre de panneaux : on surveille avec soin la moisissure qui ne manque pas de se produire à l'intérieur des coffres. Aussi, quand le soleil paraît, on donne de l'air graduellement on établit des réchauds, qu'il faut souvent remanier pour en entretenir la chaleur ; il ne faut pas non plus négliger la taille, qui doit être faite en temps opportun. Vers la fin d'avril, on donne beaucoup d'air et l'on bassine légèrement. On couvre de paillassons chaque soir, jusqu'à cette époque,

pour éviter le refroidissement. En mai, les melons commencent à mûrir, et successivement jusque vers la mi-juin et même plus tard, si l'on a semé à quelques jours d'intervalle. Les meilleures variétés pour ce genre de culture et en même temps celles dont les fruits sont le mieux appréciés, sont : le *cantaloup Prescott petit hâtif;* le *cantaloup noir des Carmes;* le *cantaloup de Bellegarde*, etc. Il n'y a pas à chercher à cultiver d'autres variétés.

Culture hâtée ou de saison. — Les maraîchers parisiens, qui excellent dans la culture du melon, ont adopté un système qu'ils appellent *culture de saison*, mais qui n'est en réalité qu'une culture hâtée.

Vers la fin de mars, commencement d'avril, on prépare une bonne couche pour y faire les semis, de la même façon que nous l'avons indiqué. Une fois les jeunes plants suffisamment développés, on les repique dans des pots de 9 centimètres qu'on enterre sur la couche, ou on repique directement sur la couche à 10 centimètres en tous sens.

Dans le courant de mai, on prépare une série de couches disposées les unes devant les autres, dans un carré du potager où l'année précédente la fumure avait été imparfaite ; on y place les coffres et on charge de 15 centimètres de la meilleure terre du carré, qu'on nivelle le mieux possible. Trois jours après cette opération, on plante les melons, soit en mottes, si on a repiqué sur la couche, ou on dépote s'ils sont en pot. Lorsque les plants sont bien repris et même lorsqu'ils ont poussé suffisamment, si la température le permet, on enlève les panneaux et la culture se fait à ciel ouvert.

Culture sous cloches. — Les melons sont semés comme il vient d'être dit et à la même époque. Vers le 15 mai, dans le Nord, ou plus tôt si la contrée est tempérée, on prépare des tranchées larges de 50 ou 60 centimètres, profondes de

35 centimètres qu'on emplit de fumier chaud, d'une épaisseur de 50 centimètres au moins, on charge ensuite avec la meilleure terre meuble, ce qui produit un ados suffisamment bombé. On passe bien le râteau pour égaliser le dessus et on plante à 1 mètre de distance sur la ligne. Aussitôt la plantation, on couvre les melons de cloches qu'on enveloppe de litière ou de bruyère pendant quelques jours pour favoriser la reprise du plant. Dès que les melons sont repris, qu'ils commencent à végéter, on donne un peu d'air en soulevant les cloches, on augmente graduellement, jusqu'au moment de les enlever, c'est-à-dire lorsque les branches ne peuvent plus tenir sous les cloches ; dans bien des cas, beaucoup de cultivateurs maintiennent les cloches au-dessus pendant quelques jours, en les soutenant par trois crémaillères placées en triangle. Par ce moyen, dit-on, les plantes profitent d'une somme de chaleur plus forte qu'à ciel ouvert. Cependant, vers le 10 juin, on peut les enlever. Les autres soins de culture sont les mêmes que pour ceux cultivés sans panneaux. On arrosera suffisamment, mais pas à l'excès.

Ces procédés de culture s'appliquent aux contrées tempérées et au nord de la France. Dans le Midi, le Centre et le Sud-Ouest, elle ne se fait pas de la même façon.

Culture sur ados. — La culture sur ados est celle qui se fait le plus, c'est la meilleure pour la pleine terre.

Le terrain une fois labouré à la bêche, on trace au cordeau des lignes, à $1^{m},40$ de distance les unes des autres. On marque les bouts avec des piquets; ceci fait, on ouvre avec la bêche une tranchée de 40 centimètres, c'est-à-dire que l'on prend 20 centimètres chaque côté de la ligne, d'une profondeur de 35 à 40 centimètres. La terre provenant des tranchées est rejetée à droite et à gauche. On les emplit ensuite de bon fumier de cheval bien humecté d'urine, on le

foule en piétinant dessus à plusieurs reprises, puis on recouvre de terre en choisissant de préférence la meilleure. On passe le râteau sur le tout, qui doit former une partie bombée au milieu, dont l'axe doit être la ligne primitivement tracée, qu'on rétablit en plaçant le cordeau dans les trous des piquets laissés à cet effet au début de l'opération.

Les melons ayant été semés ou repiqués en pots, vers la fin d'avril ou mai, on les plante par deux ensemble, à 1 mètre ou 1^{m},20 sur la ligne. On forme, en plantant, une bonne cuvette autour, pour l'arrosage, et on couvre de cloches ou de petits carrés en bois vitrés spéciaux à cet usage, très usités dans le Sud-Ouest. Les autres soins consistent en arrosages, pincements et binages légers autour des pieds.

Culture en pleine terre. — La culture en pleine terre est très facile, c'est celle qui se pratique dans le Midi ; les principaux centres sont : Toulouse, Avignon, Arles, Montpellier, Perpignan, Narbonne, etc. A Tours, Angers, Nantes, on fait cette culture, mais sur des étendues restreintes. Les cultivateurs de la Gironde et du Lot-et-Garonne la font parmi les vignes et en plein champ.

Dans les premiers jours de mai, on bêche profondément le terrain où l'on veut mettre les melons, puis on creuse des trous ronds de 40 à 50 centimètres de diamètre, profonds de 40 centimètres à 1^{m},50 ou 2 mètres les uns des autres. On les remplit de fumier de cheval encore chaud, on le foule et on met la terre en butte, on forme au sommet une espèce d'entonnoir, puis on sème. On met quatre ou cinq graines par trou et l'on arrose légèrement à la pomme. Lorsque les melons sont bien levés, on fait choix de trois des plus beaux, et l'on arrache les autres ; puis on étend autour un léger paillis ; il n'y a plus qu'à les tailler. En général, les cultivateurs les étêtent seulement et les laissent pousser

ensuite à tout venant ; malgré cela, nous avons vu des produits réellement beaux, mais il faut le soleil du Midi.

Les meilleures variétés pour ce genre de culture sont le *melon maraîcher*, le *melon de Cavaillon*, le *melon sucrin de Tours* et le *melon vert*, etc.

Taille des melons. — Il y a deux principaux systèmes de taille préconisés par les cultivateurs de melons, ils s'appliquent à toutes les variétés et à toutes les cultures.

Premier système. Première taille. — Lorsque la tige est suffisamment développée, on la pince au-dessus des deux premières feuilles, ce qui provoque l'émission de deux branches latérales qui naissent à l'aisselle de chaque feuille. En opérant ce premier pincement, enlever les deux bourgeons qui commencent à paraître à l'aisselle des cotylédons.

Deuxième taille. — Les deux branches latérales dont nous venons de parler ayant suffisamment développé leur troisième feuille, on les taillera au-dessus de la deuxième, ce qui provoquera l'émission de quatre nouvelles branches.

Troisième taille. — Les quatre nouvelles branches, lorsqu'elles auront poussé leur troisième feuille, seront également taillées au-dessus de la deuxième. Cette taille est presque toujours la dernière. Elle favorise de nouveau le départ d'autres branches, qui, en général portent des fruits. Il y a cependant certaines variétés où une quatrième taille devient nécessaire. Dans ce cas, on pincera toujours au-dessus de la deuxième feuille. Lorsqu'un fruit est bien noué, on pince la branche qui le porte, à une ou deux feuilles au-dessus. On supprime une partie des autres branches qui deviennent alors inutiles. Règle générale, si l'on veut obtenir de beaux fruits, il ne faut en laisser que deux par pied, un de chaque côté.

Second système. — Ce procédé de taille est beaucoup

plus simple que le précédent ; et, en général, il donne d'aussi bons résultats, il consiste à pincer la tige principale au-dessus de la seconde feuille, annuler les bourgeons des cotylédons, et, lorsque les branches latérales auront développé leur sixième feuille, les tailler au-dessus et attendre ensuite que le fruit paraisse ; lorsqu'il est noué, on opère de la même façon que nous l'avons indiqué pour le premier système.

Variétés. — La meilleure classification pour les melons est celle qui a été adoptée par M. de Vilmorin, c'est la plus simple. Ils sont divisés en deux grandes séries : les *melons brodés* et le *melons galeux* ou *cantaloups*.



Fig. 38. — Melon brodé.

1° *Melons brodés* (fig. 38). — Nous ne mentionnerons que les meilleures espèces : *Melon de Cavaillon* à chair rouge et verte. — *Melons ananas d'Amérique*, à chair rouge et verte ou *melon de poche*. — *Melon de Honfleur*. — *Melon maraîcher*. — *Melon sucrin de Tours*, etc. ;

2° *Melons cantaloups* (fig. 39). — *Melon cantaloup d'Alger*. — *Melon cantaloup noir des Carmes*. — *Melon cantaloup noir de Portugal*. — *Melon cantaloup Prescott*. — *Melon cantaloup Prescott, fond blanc argenté*. — *Melon cantaloup sucrin*, etc.

Graines. — Pour obtenir de bonnes graines de melons, il

faut choisir de beaux fruits caractérisant bien l'espèce, en les mangeant, on en extirpe la graine qu'on lave, puis on la fait sécher à l'ombre. La meilleure à semer est celle de trois ans. La durée germinative est de six ans.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — Le melon est atteint de plusieurs maladies, le *meunier* sur les racines et l'*uredo* sur les feuilles, et quelquefois aussi d'une autre maladie parasitaire, qui ressemble au mildiou de la vigne ; le meilleur remède est la bouillie bordelaise. La *grise* et le *puceron vert* font également beaucoup de ravages dans certaines contrées où l'envers des feuilles est rongé sur une multitude de points. On a conseillé de tremper des plumes de volailles dans l'huile, et de les piquer parmi les melons atteints, ou de mettre de petites planchettes enduites de coaltar : les insectes en volant s'y collent et succombent. La nicotine détruit facilement les pucerons.



FIG. 39. — Melon cantaloup.

Les limaçons et escargots sont très friands des jeunes semis, surtout lorsqu'ils commencent à lever. En les saupoudrant de cendre ou de suie, on les éloigne facilement.

USAGES. — Lorsque la maturité est parfaite, on mange des tranches de melon au commencement du repas pour faciliter l'appétit. On prétend que le melon est très indigeste, aussi ne doit-on en manger qu'avec modération.

Les jeunes fruits, gros comme des noix, se confisent au vinaigre comme les cornichons.

MELON D'EAU, PASTÈQUE

Cucurbita Citrullus L. Cucurbitacées.

Origine. — Plante annuelle d'Afrique.

Culture. — La pastèque demande beaucoup de chaleur pour se développer ; aussi est-elle peu cultivée en France, il n'y a guère que dans le Midi, sur les bords de la Méditerranée, à Antibes, Grasse, Gap, etc., qu'elle vient bien. Dans le Nord, les fruits n'atteignent presque jamais leur volume normal, ce qui fait qu'ils ne sont jamais bons.

Dans le Midi, on sème en pleine terre, comme pour les melons cultivés dehors. Dans le Nord, il leur faut la culture hâtée. Si l'on veut obtenir de beaux fruits, il ne faut pas les tailler.

Variétés. — Il y a deux espèces : la *Pastèque à graine rouge* et la *Pastèque à graine noire*. De celles-ci sont issues une multitude de variétés, estimées en Amérique, mais peu cultivées en France. Les beaux melons que l'on voit sur nos marchés sont expédiés en partie d'Espagne.

Usages. — La pulpe se mange comme le melon ; le principal usage est d'en faire des confitures qui sont excellentes.

MENTHE POIVRÉE

Mentha piperita L.

Même culture et mêmes usages que la suivante.

MENTHE VERTE

Mentha viridis L. Labiées.

Indigène, vivace, se multiplie par division des tiges rampantes au printemps; planter dans un sol bien fumé et humide,

recéper les tiges à l'automne et les recouvrir de terreau. Toute la plante est employée comme condiment, elle sert également à faire des liqueurs ou des bains aromatisés.

NAVET

Brassica Napus L. Crucifères.

Origine. — Plante bisannuelle de l'Europe tempérée.

Culture. — Le navet est peu difficile sur le choix du sol, il réussit à peu près partout, les terres calcaires semblent cependant lui plaire de préférence ; selon les milieux où il se trouve, il est doux ou fort.

Le navet se sème depuis depuis mars jusqu'en septembre; les premiers semis, ceux de mars à mai, montent aussitôt, tandis que ceux faits après cette époque ne montent à graine que l'année suivante. Cette plante doit donc être considérée comme un légume d'automne.

On sème à la volée, par planche, dans un sol récemment labouré et fumé. On recouvre légèrement en hersant à la fourche. On paille. Lorsque les jeunes plantes ont poussé leurs troisièmes feuilles, on éclaircit, on sarcle et on arrose. Les arrosements doivent être copieux pendant les chaleurs, car il ne faut pas que les navets, pour êtres bons et tendres, subissent de temps d'arrêt dans leur végétation ; ils doivent être consommés aux trois quarts environ de leur grosseur.

Pour en avoir de très bonne heure, on sème en janvier et février, sous châssis, à froid ou sur couches sourdes. Autrefois, les maraîchers parisiens pratiquaient beaucoup ce genre de culture qui leur procurait de beaux bénéfices et qu'ils ont en quelque sorte abandonné aujourd'hui.

Les meilleures variétés pour ce genre de culture, de même que pour les semis de première saison en pleine terre, sont : le *navet de Munich* ou *rouge plat de mai*, le *navet des*

vertus Marteau, le *rond de Croissy*, le *blanc plat hâtif*, etc.

Dans le Midi, le navet passe assez bien l'hiver sans trop souffrir ; mais, dans le Nord, il souffre beaucoup et devient creux. Aussi les maraîchers ont-ils l'habitude, à l'approche des froids, de les arracher, de les enterrer dans le sable dehors et de les couvrir avec de la litière quand la température est trop basse. D'autres mettent des brise-vents, des châssis vitrés ou des panneaux en bois.

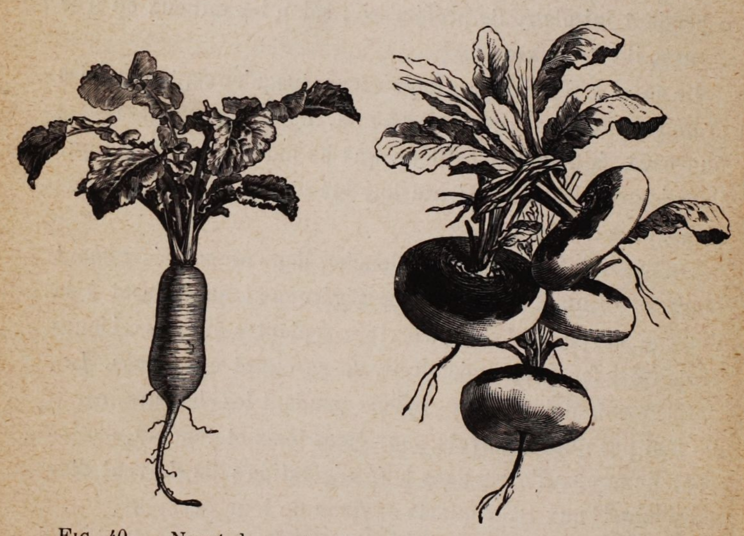


Fig. 40. — Navet des vertus var. Marteau.

Fig. 41. — Navet rouge, plat, hâtif, à feuille entière.

Variétés. — Il en existe un nombre considérable ; nous citerons les plus connues et les meilleures : *Navet demi-long des vertus*, var. *Marteau* (fig. 40). — *Navet de Croissy*. — *Navet rouge plat de mai* ou *de Munich*. — *Navet rond des vertus*. — *Navet rouge plat très hâtif*, à feuille

entière (fig. 41). — *Navet à forcer demi-long, blanc.* — *Navet du Limousin.* — *Norfolk, blanc.* — *Navet jaune de Montmagny.* — *Navet blanc globe.* — *Navet cougoulou du Kahsmir*, nouvelle variété très méritante. — *Navet jaune boule d'or*, etc.

Graines. — On plante dans le courant de mars des racines de l'année précédente choisies à l'automne : dans le courant de juin ou juillet, les graines sont bonnes à récolter. On les traite comme celles des choux. Elles se conservent bonnes pendant cinq ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Le navet est presque indemne de maladies cryptogamiques. En revanche les insectes ne manquent pas; le plus redoutable est l'*altise* ou puce de terre *(Phyllotreta nemorum)*, qui attaque les jeunes semis et qui les détruit en peu de jours, surtout par les temps secs. Pour les combattre, on saupoudre les plantes avec de la cendre non lessivée, de la poudre de pyrèthre, une solution de savon noir, de la nicotine, etc. Quelques cultivateurs ont recommandé, avant de semer les graines, de les faire tremper dans de la saumure, de les rouler dans de la fleur de soufre, du plâtre, de la chaux, etc. Nous n'avons pas essayé ces divers procédés. Le ver blanc est également un ennemi du navet : dans les terres où cet insecte abonde, la plus grande partie des racines sont rongées.

Usages. — La racine est l'indispensable du pot-au-feu. Les feuilles, blanchies dans l'obscurité, sont excellentes, accommodées de diverses façons. Avant la floraison, les jeunes montants sont employés aux mêmes usages que les brocolis.

NIGELLE AROMATIQUE

Nigella sativa L. Renonculacées.

Plante annuelle de l'Orient. On sème au printemps, en

place, à bonne exposition. La graine mûre sert comme assaisonnement, dans diverses préparations culinaires.

OIGNON

Allium Cepa L. Liliacées.

Origine. — D'après De Candolle, l'oignon, qui est une plante annuelle et parfois vivace, a été trouvé spontané en Perse, dans l'Afghanistan, le Bélouchistan et la Palestine. Sa culture date de plus de quatre mille ans.

Culture. — La culture est des plus faciles, elle se fait de plusieurs façons, selon les contrées. Dans le Midi et le Sud-Ouest, on sème en août-septembre, en planche ou en place ; on repique en octobre-novembre et en janvier, février, mars. Dans le Nord et le Centre, on sème en février et mars, en place, par travées ou planches larges. Quand le plant est assez fort, on éclaircit et on repique dans les parties où la graine a manqué. On sarcle ; il n'y a qu'à attendre la maturité. Ce procédé est facile, il donne de bons résultats : cependant, les produits sont moins beaux que par la méthode du Midi où les plants sont repiqués.

L'oignon se plaît de préférence dans les terres légères, riches en humus ; les engrais liquides lui conviennent, et, en les renouvelant souvent, on peut obtenir de magnifiques produits. Les jeunes plants, que l'on destine à être repiqués, doivent subir une opération préalable, qui consiste à retrancher les racines d'environ la moitié de leur longueur totale, sans toucher aux feuilles. Il ne faut pas les enterrer beaucoup ; aussitôt la plantation, on arrose. Les autres soins consistent en binages légers et sarclages.

Quand on veut obtenir de très petits oignons, qu'on emploie entiers et qui sont toujours très estimés sur les marchés, on sème très épais en février ou mars, on arrose si besoin est,

pour favoriser la levée, puis on n'arrose plus que rarement ; de cette façon on obtient de tout petits bulbes, parfaitement sains qui, l'année suivante, replantés comme de jeunes plants, donnent d'assez beaux produits à la fin de l'été.

Les jeunes semis se trouvent bien d'être recouverts de tan ou de marc de raisin : c'est une méthode adoptée par les cultivateurs du Sud-Ouest, qui s'en trouvent bien. De même que pour forcer et activer la végétation des oignons blancs de primeurs, au printemps, il faut ajouter à l'engrais une certaine quantité de plumes de volaille.

La récolte des oignons se fait lorsque les feuilles sont complètement jaunies et desséchées. On peut en activer la maturité en couchant les tiges sur le sol, soit avec un râteau ou tout simplement avec le pied. On prétend même que cette opération favorise le grossissement du bulbe.

Variétés. — Les variétés d'oignons sont très nombreuses.

Parmi les variétés hâtives : *Oignon blanc petit extra-*



Fig. 42. — Oignon blanc, petit, extra-hâtif de Barletta.

hâtif de Barletta (fig. 42). — *Oignon blanc hâtif de la Reine.* — *Oignon très hâtif de Nocéra.* — *Oignon blanc hâtif de Paris.* — *Oignon blanc hâtif de Valence*, etc.

Comme variétés de bonne garde, nous citerons : *Oignon*

jaune de Danvers. — Oignon jaune paille des vertus. — Oignon jaune de Lescure. — Oignon géant de Zittau. — Oignon jaune soufre d'Espagne. — Oignon jaune de Trébons. — Oignon piriforme jaune hâtif. — Oignon rouge pâle ordinaire. — Oignon rouge pâle de Niort. — Oignon d'Aigre. — Oignon géant de Rocca (fig. 43). — *Oignon de Madère rond et plat. — Oignon rouge foncé. — Oignon rouge plat d'Italie*, etc.

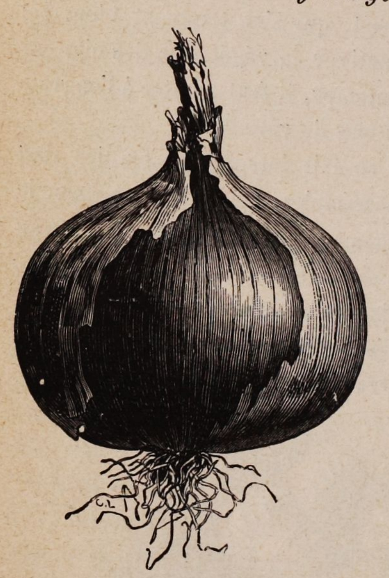


Fig. 43. — Oignon géant, de Rocca.

Graines. — En automne, ou en février, mars, on fait choix des plus beaux oignons, qu'on plante en lignes espacées de 40 à 45 centimètres, on met à 20 centimètres sur la ligne. Lorsque les hampes florales sont suffisamment développées, comme la tête est très lourde, on les attache avec des piquets et des lattes; sans cette précaution, le vent a bien vite fait de les détruire en les détachant de la base. Une fois mûrs, on les réunit par bottillons et on les suspend dans un endroit sec et bien aéré. Une fois secs, on extrait les graines en les frottant entre les mains ou sur un crible, et, pour bien les nettoyer rapidement, on plonge le tout dans un vase rempli d'eau : les meilleures graines se précipitent au fond ; on les recueille et on les étend à l'ombre sur des linges ou

des planchettes pour les faire sécher. Elles se conservent bonnes pendant deux ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — L'oignon peut être atteint de plusieurs maladies parasitaires. La plus terrible est un *rhizoctonia*, qui débute dans la partie inférieure et intérieure du bulbe; les parties atteintes dégagent une odeur infecte. La *rouille* attaque quelquefois les feuilles, qui se dessèchent alors rapidement.

Usages. — L'oignon sert journellement en cuisine et il serait même difficile de s'en passer; on le confit au vinaigre comme les cornichons. Dans le Midi, les gens de la campagne le mangent cru, à la poivrade. On prétend que c'est un aliment assez sain.

OIGNON D'ÉGYPTE ou ROCAMBOLE

Genre d'oignon différant beaucoup des autres races par son port et son genre de végétation. La tige, qui monte chaque année, produit à son sommet des petits bulbilles, qui tiennent lieu de graines.



Fig. 44. — Oignon Catawissa.

Culture. — On plante ces petits bulbilles au printemps, en lignes à

25 centimètres de distance, dans un terrain sec plutôt qu'humide, car ils pourrissent facilement, par deux ensemble, pour avoir une touffe plus forte. Ce n'est que l'année suivante qu'ils montent, et produisent à leur tour de nouveaux bulbilles ; quant aux bulbes, ils sont moyens, mais d'une conservation difficile, les bulbilles se conservent beaucoup mieux.

Usages. — Même emploi que l'oignon.

Variétés. — L'*oignon de Catawissa* (fig. 44), introduit d'Amérique, comme vivace, n'est qu'une sous-variété de l'oignon d'Égypte ; ses tiges sont plus hautes et moins renflées au milieu. Les bulbilles sont allongés, moins gros, très prolifères, car à peine à grosseur, ils développent eux-mêmes une tige fistuleuse, qui produit de nouveaux bulbilles, de sorte que, sur un pied, il y a quelquefois deux ou trois étages de pousses vertes et de bulbilles. Même culture que l'oignon d'Egypte.

OIGNON PATATE

L'oignon patate est une race particulière, qui produit une cépée comme les échalotes de Jersey.

Culture. — On le plante en février ou mars, dans un sol meuble et bien fumé, de l'année précédente ; mêmes soins de culture que les autres genres.

En juillet-août, on récolte les bulbes du centre et successivement, car il est assez rare qu'ils arrivent à maturité tous à la fois, c'est ce qui fait que beaucoup de cultivateurs en ont abandonné la culture ; la conservation est d'autant plus difficile, que les bulbes sont gros. Ne produit pas de graines.

Usages. — La chair est très sucrée et d'excellente qualité.

OSEILLE COMMUNE

Rumex Acetosa L. Polygonées

Origine. — Plante vivace, indigène, améliorée par la culture; on trouve l'espèce type dans les prairies basses et humides.

Culture de pleine terre. — L'oseille commune se multiplie de graines et d'éclats de touffes; on sème, depuis février jusqu'en août, dans un terrain bien fumé et récemment travaillé: pour les touffes, c'est à la sortie de l'hiver, avant la pousse, qu'il faut les diviser. L'oseille se plaît en bordure ou en plate-bande; mais il est bon de la renouveler tous les quatre ou cinq ans. Les maraîchers qui cultivent pour le marché sèment par planches, parmi les épinards ou autres légumes; la plupart arrachent les jeunes plants pour la vente, et par conséquent sèment successivement pendant toute la belle saison. La graine, étant très fine, n'a presque pas besoin d'être recouverte. Repiquée, cette plante réussit mieux que semée en place; très vorace, elle s'accommode de tous les engrais puissants, surtout le purin : on bine, on sarcle et l'on arrose copieusement pendant l'été.

Culture forcée. — L'oseille est insensible au froid, les gelées ne font que ralentir sa végétation; aussi, pour en avoir pendant l'hiver, surtout dans le Nord, il faut la forcer; cette opération se fait en place ou sur couche.

En place, on met les coffres et les panneaux sur les planches, on creuse un peu les sentiers, qu'on emplit de bons réchauds de fumier frais; on couvre de paillassons ou de litière pendant la nuit, et, si dans la journée il fait soleil, on donne un peu d'air : les réchauds sont souvent remaniés, remués, on y ajoute du fumier frais chaque fois, on bassine légèrement de temps à autre.

Sur couche, après l'avoir préparée, de 40 centimètres

d'épaisseur au moins, on la charge de 15 centimètres de terreau, puis on plante l'oseille très serrée. Les vieilles touffes que l'on veut détruire sont bonnes pour cela, mais celles de deux et trois ans sont préférables. Pendant les froids, on couvre de paillassons, on aère, selon l'état de la température; de cette façon on a de l'oseille à cueillir tout l'hiver.

VARIÉTÉS. — De l'oseille commune sont sorties plusieurs variétés, qui ont les feuilles plus ou moins larges. Nous citerons : *oseille large de Belleville* (fig. 45), la meilleure et la plus cultivée. — *Oseille à feuille de laitue.* — *Oseille blonde géante.* — *Oseille de Virieu.* — *Oseille vierge*, etc.



FIG. 45. — Oseille de Belleville.

GRAINES. — On récolte les graines sur des semis de l'année précédente, de deux ou trois ans ; elles n'en seront que meilleures ; aussitôt mûres, elles tombent facilement, il faut donc surveiller les porte-graines ; comme elles ne mûrissent pas toutes à la fois, on recueille successivement celles qui sont bonnes, on les met sur des toiles qu'on expose au soleil. Elles conservent leurs facultés germinatives pendant deux ans.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — L'oseille est attaquée par une moisissure blanche, qui se développe sur les racines, surtout sur les vieilles touffes, et les détruit assez rapidement ; pour s'en débarrasser, il faut arracher les pieds atteints.

Les feuilles sont parfois dévorées par plusieurs petits insectes, notamment par une chrysomèle *(Gastrophysa raphani)*,

qui, en mai et juin, se trouve par quantités innombrables sur les feuilles et les ronge jusque dans la racine.

Le puceron *(Aphis rumicis)* fait également beaucoup de ravages, surtout aux porte-graines. Tous ces insectes sont difficiles à détruire, même à éloigner, les remèdes préconisés jusqu'à ce jour sont d'une efficacité douteuse.

Usages. — L'oseille est d'un usage journalier en cuisine; on en fait des soupes maigres, de la purée; associée à l'épinard, elle sert à faire d'excellents plats maigres.

OSEILLE-ÉPINARD

Rumex Patientia L. Polygonées.

Origine. — Indigène, vivace.

Culture. — Cette espèce, que l'on rencontre presque partout à l'état sauvage, est peu cultivée, elle produit abondamment de très longues feuilles, qui apparaissent à la sortie de l'hiver, quelques jours avant les autres races.

Même culture, mêmes usages que l'oseille commune. Les insectes l'attaquent peu.

OSEILLE VIERGE

Rumex montanus Desf. *Rumex arifolius* All. Polygonées.

Origine. — Plante vivace, indigène, dont le type sauvage se trouve à l'état spontané dans les forêts de sapins du Centre et dans les Alpes.

Culture. — Cette espèce ne produit pas de graines, elle ne peut donc se multiplier que par l'éclat de ses touffes en février ou mars, ou en octobre. Les feuilles sont plus larges que celles de l'oseille commune; elle est moins acide. Mêmes soins de culture, mêmes usages.

OXALIS CRÉNELÉE

Oxalis crenata Jacq. Oxalidées.

Origine. — Du Pérou, vivace dans son pays, mais annuelle dans nos cultures.

Culture. — L'oxalis est un légume de fantaisie, aussi est-il peu cultivé en France. On le multiplie par ses tubercules qu'on plante en mai, dans une bonne terre, bien fumée et à bonne exposition. Dans le Nord, il faut mettre les tubercules en végétation, dès le mois d'avril, en pots qu'on place sur couches chaudes.

On les plante, en lignes espacées de 80 centimètres en tous sens. Quand les tiges ont suffisamment poussé, on les enterre ou on les couvre de terreau, afin de favoriser la formation des bulbes, les autres soins consistent en sarclages et binages légers, et quelques arrosements. Pour faire la récolte des bulbes, on attendra que les premières gelées aient détruit la partie supérieure des tiges.

Usages. — On mange les jeunes pousses tendres, en salade ou comme l'oseille. Les tubercules, très estimés dans l'Amérique du Sud, se mangent comme la pomme de terre, après avoir été desséchés au soleil ou dans un four, pour leur enlever leur acidité.

PAK-CHOI. CHOU DE CHINE

Brassica Sinensis L. Crucifères.

Origine. — Plante annuelle de Chine.

Culture. — Le pak-choi est une race de choux complètement différente des variétés d'Europe; il ressemble plutôt à une poirée, qu'à un chou; les pétioles sont gros, allongés, d'un blanc assez pur, feuille d'un vert foncé luisant.

On commence à semer en février jusqu'en septembre ; les meilleurs semis sont ceux faits en juillet et en août, car les plantes ne montent que l'année suivante. On sème de préférence en place dans des rayons espacés de 40 centimètres, on éclaircit plusieurs fois, on arrose copieusement pendant qu'ils sont jeunes, on sarcle, on bine, en ramenant un peu la terre autour des pieds, afin de les butter un peu, pour qu'ils passent mieux l'hiver ; il n'y a que dans le Midi qu'ils résistent bien aux gelées ; dans le Nord, ils souffrent beaucoup et se perdent parfois complètement.

Usages. — On mange les feuilles comme les choux et les pétioles servent aux mêmes usages que les *cardes*. Après avoir été bouillis dans l'eau salée, on les mange comme les asperges ; on en fait d'excellentes soupes maigres.

PANAIS

Pastinaca sativa L. Ombellifères.

Origine. — Plante indigène, bisannuelle.

Culture. — Le panais est d'une culture facile, il s'accommode de tout terrain suffisamment amendé et frais ; les terres un peu fortes semblent mieux lui convenir.

On sème au printemps, à la volée ou mieux en lignes espacées de 40 centimètres, on recouvre suffisamment la graine qui est d'une germination capricieuse ; lorsque les plants commencent à être forts, on les éclaircit, et on repique dans les endroits où la graine a manqué, après avoir toutefois rogné l'extrémité des feuilles.

On bine, on sarcle plusieurs fois pendant la belle saison, on arrose, on paille si le terrain est trop sec. Le panais est très rustique, il résiste aux plus fortes gelées, la récolte peut donc se faire à mesure des besoins. Cette plante est surtout

cultivée dans le Nord, en Normandie, en Bretagne, aux environs de Paris, mais dans le Midi on le cultive peu.



Fig. 46. — Panais long.

Variétés. — *Panais rond*, le meilleur. — *Panais long à couronne creuse* (fig. 46). — *Panais demi-long de Guernesey*. — *Panais amélioré* (Le Bian).

Graines. — Le panais monte à graine, la seconde année du semis en juillet-août; lorsque les ombelles changent de couleur, on les coupe et on les étend sur des toiles qu'on expose au soleil pour achever de les mûrir. Elles se détachent très facilement de leur réceptacle. La durée germinative n'est que d'une année.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les limaces et escargots dévorent les jeunes semis naissants; le ver blanc ronge parfois la racine.

Usages. — Le panais est l'indispensable d'un bon pot-au-feu. On le mange également au gras ou en sauce blanche; c'est, dit-on, une excellente nourriture pour les chevaux.

PATATE DOUCE

Convolvulus Batatas L. Convolvulacées.

Origine. — Plante vivace, mais annuelle dans nos

cultures; de l'Amérique méridionale, cultivée dans tous les pays chauds.

Culture. — La patate, sans être d'une culture difficile, exige certains soins minutieux, surtout dans la conservation des tubercules, c'est là le point le plus délicat. Le meilleur procédé, qui nous a toujours réussi, est de les enfouir dans le son de bois de sapin, en évitant qu'ils se touchent et de les placer dans un endroit chaud et sain.

La patate peut se multiplier de graines, mais ce procédé est peu usité en France. On la reproduit par ses tubercules d'abord, et de boutures qui se font sur couches chaudes et sous cloche, ou dans le tan. Pour cela, on met les tubercules en végétation de bonne heure, en décembre ou janvier, également sur couches. Une fois les jeunes boutures reprises, on les met en petits pots de 7 centimètres qu'on place sur couches chaudes; on leur donne des vases plus grands, à mesure de leur développement. Dans le Midi, on peut les planter en pleine terre, dès le mois d'avril, sur couches sourdes ou sur ados. Dans le Nord, on est obligé de les planter sur couches, sous panneaux en mars-avril, comme on ferait des melons de primeurs. Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, c'est-à dire en mai, on enlève les coffres et leurs panneaux, et la culture se fait ensuite à l'air libre.

Il faut à cette plante beaucoup d'eau en été, pour qu'elle puisse se développer aisément. Ce n'est qu'au bout de quatre à cinq mois que les tubercules sont bons à récolter; pour cela il faut attendre le plus tard possible et lorsqu'une première gelée aura détruit les fanes, car c'est surtout en arrière-saison qu'ils grossissent. On devra bien les surveiller, car ils se conservent difficilement.

Variétés. — Il existe un grand nombre de variétés de patate, la plupart ont peu de valeur pour nos climats; les

meilleures pour nos contrées sont : *Patate rose de Malaga.* — *Patate Ile-de-France.* — *Patate blanche de Tahiti.* *Patate grosse jaune.* — *Patate ovoïde Sageret blanche.* — *Patate violette et rouge*, etc.

Maladies, Animaux nuisibles. — Dans nos climats, la patate est pour ainsi dire indemne de maladies. Les limaçons jaunes sont assez friands des jeunes pousses tendres. Les turcs ou vers blancs creusent les tubercules.

Usages. — La chair de la patate est sucrée et très tendre, un peu aqueuse ; on s'en sert comme de la pomme de terre. Cuite sous la cendre, elle est excellente.

PERCE-PIERRE

Crithmum maritimum L. Ombellifères.

Origine. — Plante indigène, vivace, que l'on rencontre croissant dans les vieux murs, ou sur l'escarpement des falaises des bords de la mer.

Culture. — On sème aussitôt la graine mûre, c'est-à-dire à l'automne ; au printemps suivant, on repique les plants, de préférence au pied des murs ; vient sans aucun soin.

Usages. — Les feuilles se confisent au vinaigre, comme les cornichons.

PERSIL

Petroselinum sativum Hoffm. *Apium Petroselinum* L. Ombellifères.

Origine. — Cette ombellifère bisannuelle est sauvage dans le midi de l'Europe, depuis l'Espagne jusqu'en Macédoine ; on l'a trouvée aussi à Tlemcen en Algérie et dans le Liban (D. C.).

Culture. — Le persil est très rustique, et s'accommode de tous les genres de sols. On le sème depuis février jusqu'en

septembre, en place ou en pépinière ; en général on sème en place ; c'est un tort, car, pour obtenir de beaux produits, il faut les repiquer ; cette opération se pratique, lorsque les plantes sont encore jeunes ; on rogne le pivot avant de planter ; on dispose le persil en planches, en lignes, ou mieux en bordures ; toutes les expositions lui conviennent. La graine est lente à germer, il faut vingt-cinq à trente jours, pour que la levée s'opère régulièrement. En serre chaude, nous l'avons fait germer en douze jours.

Cette plante, pour bien se développer, demande à être tenue très propre, il faut donc ne pas ménager les sarclages et binages, et, pour ne pas en manquer en été, il faut arroser copieusement.

En hiver, le persil pousse peu : aussi, pour ne pas en manquer à l'approche des froids, on place des coffres et leurs panneaux sur les planches, on les entoure de bons réchauds, lorsque la production diminue. On peut de même arracher des vieux pieds, avec leurs racines, et les placer côte à côte, sur une couche préalablement préparée et chargée de 25 centimètres de terreau mélangé de terre franche ; on les enterre jusqu'au collet. On arrose, puis on couvre de panneaux ; il n'y a plus qu'à donner de l'air quand le temps le permettra. On aura, en opérant de la sorte, du persil à cueillir tout l'hiver.

Variétés. — *Persil grand de Naples.* — Très vigoureux, ressemblant plutôt à un céleri.

Persil à feuille de fougère. — *Persil nain très frisé.* — Deux très bonnes variétés, à feuillage très finement découpé.

Persil frisé vert foncé. — Nouveauté très recommandable, formant contraste avec les précédentes qui sont de couleur vert blond.

Persil à grosse racine gros hâtif sucré. — Même cul-

ture que le panais. Les racines, qui atteignent un certain volume, se mangent comme les panais. Les feuilles servent aux mêmes usages que le persil commun.

Persil à grosse racine long tardif. — Racines très longues; moins productif et moins apprécié que le précédent; même culture.

Graines. — On récolte les graines de persil sur des semis de l'année précédente. Elles mûrissent habituellement en août-septembre. Les ombelles devront être coupées de préférence le matin, à la rosée, afin que les graines qui sont mûres ne puissent tomber. On les étend ensuite à mi-ombre, sur des toiles ; une fois sèches, il n'y a plus qu'à les frapper avec une baguette pour les détacher de leur réceptacle. Elles conservent, pendant trois ou quatre ans, leurs facultés germinatives. La graine de deux ans est considérée par les praticiens comme étant la meilleure.

Maladies, Animaux nuisibles. — Le puceron des racines est le plus redoutable de ses ennemis ; il se tient en quantités innombrables, au-dessus du collet et suce la sève. Heureusement qu'il ne se rencontre pas dans tous les sols.

Les limaces et les escargots sont peu friands du persil.

Usages. — Le persil sert beaucoup en cuisine, il est d'une utilité journalière. On l'emploie, cuit ou cru, dans les sauces, les ragoûts, les soupes maigres.

PE TSAI

Brassica Sinensis L. Crucifères.

Origine. — Plante annuelle de Chine.

Culture. — Ce légume est peu cultivé en Europe ; c'est une race de chou dans le genre du Pak-choi, mais dont l'ensemble est d'une couleur beaucoup plus terne.

Même culture et mêmes usages que le Pak-choi.

PIMENT COMMUN

Capsicum annuum B. Solanées.

ORIGINE. — Plante annuelle du Brésil.

CULTURE. — Le piment se cultive à peu près comme l'aubergine. On sème sur couches chaudes, en janvier ou février on repique sur couche, très près du verre, on donne de l'air

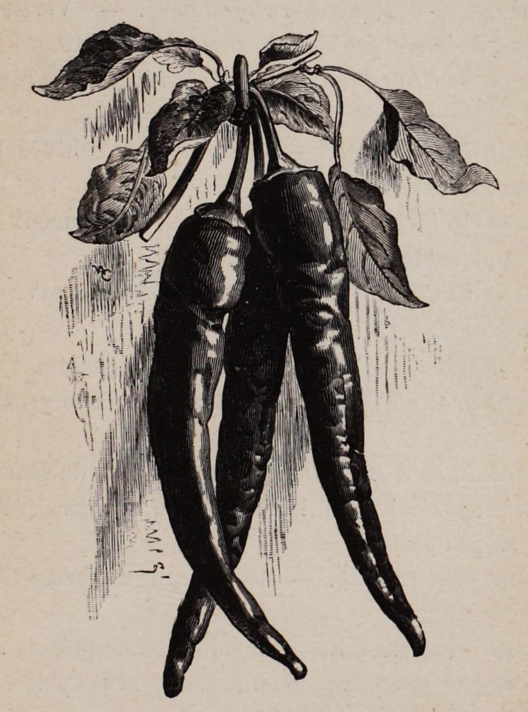


FIG. 47. — Piment cardinal.

chaque fois que la température le permet. En avril, pour le Midi, et en mai, pour le Nord, on les met en place dans un terrain bien travaillé et suffisamment fumé ; on plante comme

les aubergines ; beaucoup de cultivateurs creusent des trous de 25 centimètres carrés qu'ils emplissent de fumier bien consommé ou de terreau, et plantent ensuite. C'est un très bon moyen pour les terres qui ne sont pas encore améliorées.

Pendant l'été, il faut arroser copieusement. On sarcle, on bine fréquemment la surface du sol, et dans les terrains très secs, on étend un bon paillis autour des pieds.

VARIÉTÉS. — *Piment rouge long.* — Variété très répandue, de bonne production, saveur très forte.

Piment de Cayenne long. — Très répandu, saveur très forte.

Piment jaune long. — Bonne variété, cultivée dans le Midi, saveur très forte.

Piment Cerise. — Petits fruits ronds, d'une saveur excessivement piquante.

Piment du Chili. — Fruits érigés productifs, saveur très brûlante.

Piment violet. — Vigoureux, saveur piquante.

Piment gros carré doux. — Bonne variété à gros fruits tardifs.

Piment doux d'Espagne. — Le plus gros du genre, très doux, très apprécié dans le Midi et en Espagne, où il est cultivé un peu partout.

Piment monstrueux. — Doux, fruits de forme irrégulière.

Piment tomate. — Fruits aplatis et marqués de sillons comme les tomates, peu productif, d'une saveur plutôt douce que piquante.

Parmi les variétés nouvelles et de bonne qualité, nous citerons :

Piment cardinal (fig. 47). — Fruit rouge.

Piment chinois ou *célestial* (fig. 48). — Fruits nombreux

coniques, changeant de couleur, du vert au jaune crème ou violacé, au rouge corail et au jaune d'or, très original.

Ruby-King. — Variété américaine, très gros.

Mammouth jaune d'or. — Très gros, doux.

Piment carré doux d'Ampuis. — *Piment géant de Procopp.* — *Piment airelle rouge*, trois nouvelles variétés très recommandables, etc.



FIG. 48. — Piment chinois.

GRAINES. — La graine de piment se récolte avec assez de facilité. Lorsque les fruits sont à maturité, on les cueille, on les étend quelques heures au soleil, puis on en sort la graine, qu'on achève de faire sécher en les étendant à l'ombre sur des linges.

Elle se conserve bonne pendant quatre ans. Sous le climat de Paris, elle ne mûrit pas toujours bien.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — Dans certains sols

probablement pauvres en silice, le piment, malgré les meilleurs soins et les fumures, devient chlorotique et ne pousse pas ; il est chétif et meurt. Nous avons essayé plusieurs remèdes, aucun n'a donné de bons résultats. Les limaces et les escargots le dévorent, quand il est jeune. Les premières s'attaquent à la tige qu'elles perforent, les seconds, aux feuilles. On devra donc veiller aux jeunes plantations.

Usages. — On confit au vinaigre les jeunes fruits qu'on associe aux cornichons. Dans le Midi et le Sud-Ouest, on les mange crus en salade. En Espagne, lorsque les fruits sont arrivés à maturité, on les fait sécher au soleil ; ils servent ensuite aux mêmes usages que le poivre.

PIMPRENELLE PETITE

Poterium Sanguisorba L. Rosacées.

Origine. — Plante vivace, indigène.

Culture. — Cette plante vient pour ainsi dire toute seule. Elle ne demande presque pas de soins de culture. On la sème en place au printemps, en mars ou avril, ou à la fin de l'été en août-septembre, en rayons distants de 30 centimètres ; une fois la levée opérée, on éclaircit s'il y a lieu. On sarcle et on bine plusieurs fois dans le courant de l'année, et on enlève les feuilles mortes, au fur et à mesure qu'elles se produisent ; quand elle a porté graine, on rase complètement la feuille. Elle réussit de préférence en bordure.

Usages. — On mange les jeunes feuilles en salade.

PISSENLIT

Leontodon Taraxacum L. *Taraxacum officinale* Wigg. *Taraxacum Dens leonis* Desf. Composées.

Origine. — Vivace, indigène.

Culture. — Il n'y a guère qu'une vingtaine d'années que

l'on s'est mis à cultiver le pissenlit dans les jardins. On se contentait autrefois de ramasser ceux qui poussaient spontanément dans les prairies. Aujourd'hui, on est arrivé, par des sélections successives dans les porte-graines, à améliorer cette plante; les variétés qu'on a créées sont fixées, elles se reproduisent bien, et possèdent une incontestable supériorité sur les plantes sauvages.

Fig. 49. — Pissenlit amélioré très hâtif.

On sème le pissenlit au printemps, en mars et avril, en place ou en pépinière pour être repiqué, en lignes espacées de 40 centimètres, profondes de 5 centimètres. On recouvre très légèrement la graine, et, s'il fait chaud, on arrose, car, sans cela, la levée s'opérerait mal. Lorsqu'ils sont assez forts, on donne un premier binage, qu'on renouvelle dans le courant de l'été, on sarcle. Les jeunes plants que l'on repiquera seront choisis lorsque leurs trois premières feuilles seront poussées. On les plante à la distance précitée, mais à 5 centimètres sur la ligne. On arrose aussitôt la plantation faite.

A partir du mois de novembre, on commence à les faire

blanchir, on procède à ce travail comme on fait de la barbe de capucin. Au printemps, lorsqu'ils commencent à pousser, on les fait blanchir en place, soit en les recouvrant de sable, de litière, de terre, ou en les plaçant sur couche, etc.

Variétés. — *Pissenlit amélioré à cœur plein.* — *Pissenlit amélioré très hâtif* (p. 49). — *Pissenlit amélioré mousse.* — *Pissenlit chicorée.* Nouveauté très remarquable formant une touffe compacte de feuilles longues dressées; blanchie, elle est délicieuse.

Graines. — Le pissenlit monte à graine la seconde année du semis, au printemps; la graine est mûre vers la fin d'avril et mai; elle se conserve deux ans.

Usages. — Vert ou blanchi, il se mange en salade.

POIREAU

Allium Porrum L. Liliacées.

Origine. — Le poireau est bisannuel, il est originaire des régions méditerranéennes, d'après De Candolle.

Culture. — Le poireau est une plante excessivement vorace, et qui ne réussit bien qu'à la condition que le terrain où on le plante soit copieusement fumé avec des engrais très puissants, les engrais liquides; surtout les matières fécales produisent les meilleurs résultats.

On sème le poireau, depuis décembre jusqu'en juillet. Les premiers semis, ceux de décembre à février, se font sous châssis, sur couches tièdes ou dans une plate-bande bien exposée au midi. La couche sera chargée de 10 centimètres de terreau, mélangée d'un tiers de terre à potager, le tout bien aplani, on sème, et avec une petite planchette, on dame la graine qu'on recouvre ensuite de 8 millimètres du même mélange ; on arrose et on couvre de panneaux ; on donne de l'air, quand la température le permettra. Quand les jeunes

plants sont suffisamment développés, on les repique en planches et en pleine terre. Ces poireaux sont bons à récolter en juin, et ils succèdent à ceux de l'année précédente.

De février à juillet, on sème le poireau en pleine terre, à la volée par planches dans un sol fumé et préparé depuis quelques jours. On recouvre de terre, si elle est suffisamment meuble, de terreau ou de marc de raisin, même de tannée. On étend ensuite un bon paillis. Les semis de printemps sont, en général, ceux qui se font le plus.

Lorsque les plants sont gros comme une plume d'oie, on les repique en pleine terre, par planches de six rangs, distants de 20 ou 25 centimètres, selon les variétés. On plante à 15 centimètres sur la ligne ; on divise les planches par un sentier de 50 centimètres, où l'on plante des choux hâtifs ou autres légumes tenant peu longtemps la terre. Le jeune plant à qui l'on aura préalablement rogné l'extrémité des feuilles et environ la moitié des racines, doit être planté assez profondément, afin qu'à l'arrachage il ait le plus de blanc possible. Dans le Sud-Ouest et une partie du Midi, on les plante inclinés et très profonds, et quand ils sont suffisamment forts pour la vente, on les déchausse sur un côté, et on les couche en les enterrant jusqu'à la naissance des feuilles. De cette façon on obtient beaucoup de blanc, mais les sujets ne deviennent jamais bien gros. Pour cela, on choisit de préférence le poireau long. Dans le Nord, quelques maraîchers les arrachent et les enterrent côte à côte dans une jauge. Les autres soins de culture consistent en sarclages, en binages fréquents et en arrosages copieux pendant l'été.

VARIÉTÉS. — *Poireau monstrueux de Carentan.* — Excellente variété, très productive et volumineuse.

Poireau gros de Nîmes. — Très gros et rustique ; convient particulièrement pour le Midi.

Poireau long d'hiver de Paris. — Très bonne variété, très estimée dans le Nord ; convient surtout pour les semis d'arrière-saison ; très rustique.

Poireau gros court. — Très bonne variété ; très recommandable pour le Centre et le Midi.

Poireau jaune du Poitou (fig. 50). — Très bonne espèce ; très estimée dans l'Ouest, où il s'en fait de grandes cultures.



Fig. 50. — Poireau jaune du Poitou.

Poireau très gros de Rouen. — Très rustique ; réussit bien dans tout le Nord.

Poireau long de la Tarentaise. — Race vigoureuse, très estimée dans le Lyonnais ; très rustique ; supporte les hivers les plus rigoureux sans que le bout des feuilles en souffre.

Il existe encore d'autres variétés de poireaux cultivées en Angleterre et en Amérique : celles que nous avons essayées ne nous ont pas donné de bons résultats.

On cultive, dans certaines contrées des Charentes et à Lyon, une race appelée *poireau à gousses* ou *poireau perpétuel*, qui doit être, à notre point de vue, le poireau sauvage que l'on rencontre spontané dans tout le Midi. La culture semble l'avoir amélioré quelque peu.

Graines. — La graine de poireau se récolte de la même façon que celle d'oignon. Elle se conserve de deux à trois ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Dans les sols secs les poireaux sont attaqués par un petit ver blanc, *acro sporium*, qui s'introduit dans le cœur et y exerce de sérieux ravages, en rongeant les jeunes feuilles. Le meilleur moyen de le détruire est de couper la tige en-dessous de la partie atteinte, mais il est rare qu'une seule fois suffise, il faut y revenir deux et même trois fois, si cela devient nécessaire.

Les limaces et escargots dévorent quelquefois les jeunes plants naissants.

Usages. — Le poireau est d'un usage journalier. On s'en sert pour le pot-au-feu. Cuit au jus ou en sauce blanche, il est excellent. Cuit sur le gril et assaisonné à l'huile et au vinaigre, il constitue un mets très apprécié sur le littoral de l'Océan. C'est un légume rafraîchissant et sain.

POIRÉE ou BETTE

Beta vulgaris L. Chénopodées.

Origine. — Plante bisannuelle, indigène, que l'on rencontre dans les terrains sablonneux du bord de la mer, dans toute la région de la Méditerranée jusqu'à la mer Caspienne, la Perse et la Babylonie, aux îles Canaries. Cultivée depuis plus de deux mille ans.

Culture. — Les poirées sont très rustiques. Elles se cultivent à peu près comme les betteraves. On les sème, depuis mars jusqu'en mai, en place, espacées de 40 à 50 centimètres. On éclaircit si le plant est trop épais, de façon à laisser un intervalle de 30 à 40 centimètres sur la ligne ; les plants arrachés lors de l'éclaircissage peuvent être repiqués après en avoir rogné un peu le pivot et l'extrémité des racines. On arrose aussitôt la plantation, et on choisira, pour ce travail, un jour pluvieux ou sombre. On sarcle, on bine, on arrose pendant les chaleurs.

Environ sept ou huit semaines après les semis, on peut commencer à récolter la poirée, en choisissant les feuilles les mieux développées. A Lyon, où l'on cultive beaucoup cette plante, on la butte comme l'artichaut. Elle passe très bien l'hiver, sans trop souffrir, dans le Centre et le Midi, mais dans le Nord, même à Paris, les fortes gelées la détériorent. On fera donc bien, dans ces contrées, à l'approche des froids, de



Fig. 51. — Poirée blanche.

les couvrir avec de la litière, des paillassons, ou de les rentrer dans la serre à légumes.

On peut également disposer la poirée en bordure, de même qu'on peut la semer en août et septembre pour la consommer au printemps.

Variétés. — *Poirée blonde commune.* — Très estimée dans l'Est et une partie de l'Ouest, où elle constitue la base des soupes maigres des gens de la campagne.

Poirée blonde à cardes blanches de Lyon. — Belle et bonne variété, à très grandes feuilles et à larges côtes, très

estimée à Lyon où on la cultive presque exclusivement, c'est la plus recommandable : moins rustique que la précédente.

Poirée à carde blanche (fig. 51). — Très bonne variété rustique, très estimée dans le Nord et en Belgique.

Poirée à carde blanche frisée. — Feuilles très blondes, frisées et cloquées; assez rustique.

Poirée à côtes jaunes du Chili. Poirée à côtes rouges du Chili. — Deux variétés très hautes, atteignant 50 à 60 centimètres, plutôt ornementales que potagères.

Poirée à très larges côtes blanches à feuilles vertes de Lyon. — Excellente variété, produisant des pétales larges, bien blancs, tendres, charnus et longs. Résiste mieux aux rigueurs de l'hiver que la poirée à feuille dorée.

Poirée à couper ou *bette épinard.* — Variété très commune, de qualité médiocre ; très rustique.

Graines. — La poirée ne monte à graine que la seconde année du semis; les graines se récoltent comme celles de la betterave. La durée germinative est de six années.

Maladies, Animaux nuisibles. — Elle est attaquée par les mêmes maladies et les mêmes insectes que la betterave.

Usages. — Les feuilles de la poirée s'emploient, comme les choux, en soupes maigres. On la mélange à l'oseille pour en corriger l'acidité. Les pétioles, ou cardes, s'accommodent de plusieurs façons : en sauce blanche, frites au beurre, bouillis dans l'eau salée ; ils se mangent, comme les asperges, à la vinaigrette, etc. C'est un légume excellent, qui n'est malheureusement pas assez répandu.

POIS

Pisum sativum L. Légumineuses.

Origine. — Cultivé depuis plus de deux mille ans; ori-

ginaire du midi du Caucase, de la Perse, de l'Inde septentrionale. Annuel (D. C.).

Culture. — Le pois (fig. 52) est peu difficile sur le choix



Fig. 5?. — Pois.

du sol, il réussit à peu près partout, pourvu que les engrais ne lui manquent pas. Cependant, il semble que la réussite est meilleure dans les terres sablonneuses, suffisamment mélangées d'argile.

La culture des pois se fait presque partout en France, elle

varie selon les localités, mais c'est surtout le Midi, le Sud-Ouest et une partie de la Bretagne qu'il s'en cultive le plus, car il n'est peut-être pas de légumes qui donnent au producteur des résultats aussi rémunérateurs.

On sème les pois très épais, depuis la fin d'octobre jusqu'en avril, en lignes espacées, selon la vigueur de l'espèce: de 80 centimètres à 1 mètre, pour les grandes variétés à rames ; de 40 à 60 centimètres, pour les nains ; de 70 à 80 centimètres, pour les demi-nains.

Dans les centres de production, comme Bordeaux, Agen, Toulouse, etc., on sème sur ados, de préférence sur le côté, face au midi, afin qu'étant germés les semis soient abrités du nord ; c'est un bon procédé, applicable à toutes les contrées.

Dans la culture potagère, pour utiliser le mieux possible le terrain, on sème par planche de deux lignes espacées de $0^m,35$ avec un sentier de $0^m,60$ pour les variétés demi-naines; quant aux variétés naines, on les distance comme nous l'avons indiqué, mais sans observer de sentier.

Lorsque les pois auront atteint 6 ou 8 centimètres de haut, on les bine légèrement; lorsqu'ils ont atteint le double de hauteur, on renouvelle l'opération et on les butte légèrement en ramenant la terre chaque côté. Ensuite on les rame avec des branches garnies de nombreuses ramifications dès la base. Le châtaignier, le chêne, le peuplier, sont excellents pour cela. Une fois les rames posées, il n'y a plus qu'à les laisser pousser et leur donner quelques sarclages de temps en temps.

Les soins de culture sont les mêmes pour les variétés naines, et nous recommandons surtout de ne pas négliger de bien les butter : c'est une excellente opération qui a pour but d'empêcher les premières chaleurs d'atteindre les racines; sans cela la base jaunit, et la récolte est compromise.

Il y a une trentaine d'années, les maraîchers des environs de Paris cultivaient beaucoup le pois de primeurs; aujourd'hui, ils l'ont pour ainsi dire abandonnée, étant donné qu'aux halles il y a, presque toute l'année, des petits pois frais expédiés d'Algérie, d'Espagne, du Midi, etc.

Cependant, cette culture se fait encore chez l'amateur.

Culture de primeurs. — Dans les premiers jours de novembre, on fait choix d'un bon emplacement au midi; une costière abritée du nord par exemple. On y établit une couche tiède que l'on confectionne avec des fumiers recuits, mélangés d'autres détritus. On place les coffres, puis on charge de 15 centimètres de terre de potager, mélangée d'un peu de terreau. On tasse et on sème en ligne, à 30 centimètres. On met quatre rangs par coffre de $1^{m},33$; les graines sont disposées en groupe, à raison de trois ou quatre ensemble, ou sur la ligne un à un à 5 centimètres. On recouvre de 2 centimètres, et on arrose légèrement, si le mélange est trop sec. On met les panneaux, on donne de l'air dans la journée quand le soleil parait, afin de chasser l'humidité qui est très nuisible. On couvre de paillassons ou de litières, pendant les grands froids. Quand ils sont suffisamment développés, comme ils s'allongent toujours trop, on les couche vers le haut du coffre : pour cela, on les maintient par une latte posée sur la base des tiges, on enlève ces bois lorsque les têtes sont relevées. Une fois la quatrième feuille développée, on les pince au-dessus. Les meilleures variétés pour ce genre de culture sont les suivantes : *Pois nain très hâtif à châssis*. — *Pois nain très hâtif d'Annonay*. — *Pois nain Couturier*. — *Pois nain de Hollande*. — *Pois nain de Paris* ou *Gonthier*. — *Pois Blue-Peters*. — *Pois Merveille d'Amérique*, etc.

On peut également opérer d'une autre façon : On sème en

pépinière sous un coffre très épais, une fois la levée faite, on étend sur toute la surface ensemencée, une légère couche de terre bien tamisée pour favoriser l'émission des jeunes racines. Quand les pois ont atteint 7 ou 8 centimètres de haut, on les repique par trois et quatre ensemble dans des coffres dont la couche aura été préparée comme nous l'avons indiqué ou comme suit : les coffres sont placés à bonne exposition, directement sur le sol, puis on enlève à l'intérieur un bon fer de bèche environ de terre qu'on rejette dans les sentiers; cela fait, on laboure et on fume; on rayonne et on repique les pois, comme nous l'avons indiqué. On arrose aussitôt la plantation. Les autres soins de culture sont les mêmes que par le procédé sur couche.

VARIÉTÉS. — Les variétés de pois sont très nombreuses, on les a classées en : 1° *pois à écosser à grain rond à rames et nains ;* 2° *pois à écosser, à grain ridé à rames et nains ;* 3° *pois sans parchemin* ou *mangetout à rames et nains.*

Nous mentionnerons les meilleures variétés de chaque genre :

Pois à écosser, à grain rond à rames. — *Pois William hâtif.* — *Pois merveille d'Étampes.* — *Pois Michaux de Hollande.* — *Pois Michaux de Ruelle.* — *Pois de Clamart.* — *Pois Léopold II.* — *Pois serpette vert.* — *Pois d'Auvergne.* — *Pois Daniel O'Rourke.* — *Pois vert de Noyon*, etc.

Pois à écosser à grain rond, nains. — *Pois nain très hâtif à châssis.* — *Pois très nain Couturier.* — *Pois nain de Paris* ou *Gonthier.* — *Pois plein le panier* ou *Fil-basket.* — *Pois Blue-Peters.* — *Pois nain bishop.* — *Pois nain soleil levant.* — *Pois nain l'évêque, longues cosses.* — *Pois nain de Touraine.* — *Pois orgueil du*

marché. — *Pois princesse royale.* — *Pois nain très hâtif d'Annonay*, etc.

Pois à écosser à grain ridé, à rames. — *Pois shah de Perse.* — *Pois téléphone.* — *Pois ridé vert à rames.* — *Pois duc d'Albany.* — *Pois ridé sucré gros blanc.* — *Pois ridé de Knigth sucré.* — *Pois Alpha.* — *Pois ride gros vert à rames* (nouveau), etc.

Pois à écosser à grain ridé, nains. — *Pois merveille d'Amérique* (fig. 53). — *Pois stratagème.* — *Pois profusion.* —



Fig. 53. — Pois à écosser, à grain ridé, nain : merveille d'Amérique.

Pois serpette nain (nouveau). — *Pois Wilson.* — *Pois ridé nain blanc hâtif.* — *Pois le meilleur de tous.* — *Pois ridé de Veitch*, etc.

Pois sans parchemin ou mangetout, à rames. — Dans cette race de pois, les cosses prennent en général un grand développement, elles sont charnues, épaisses, presque sans membranes parcheminées, ce qui fait qu'on les mange comme les haricots verts, cosses et tout, de même qu'on peut les écosser ; mais la saveur des grains est toujours un peu âcre ; très estimée dans l'est de la France, en Espagne et en Suisse.

Pois sans parchemin de quarante jours. — *Pois sans parchemin beurre.* — *Pois sans parchemin fondant de*

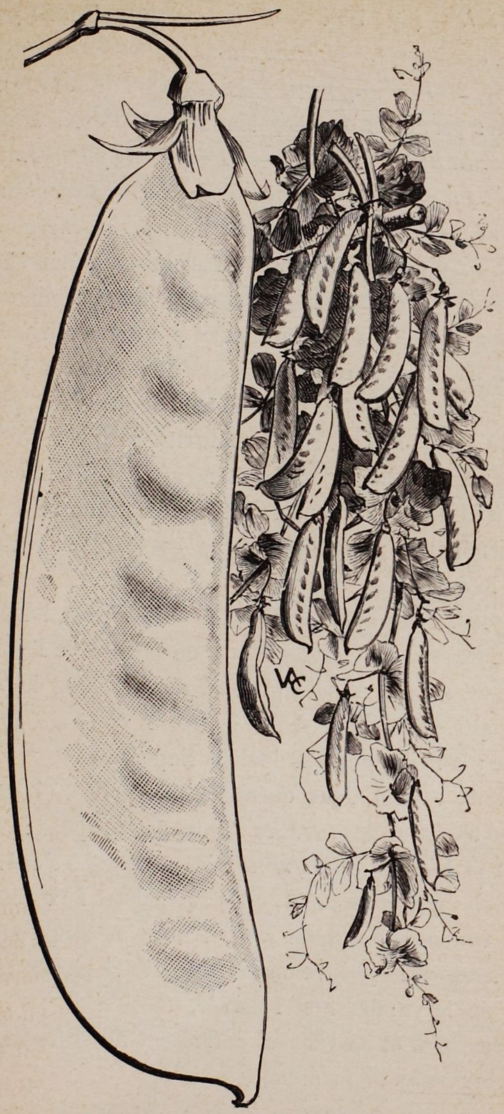


Fig. 54. — Pois sans parchemin fondant, de Saint-Désirat.

Saint-Désirat (fig. 54). — *Pois sans parchemin géant à très longues cosses.* — *Pois sans parchemin corne de bélier.* — *Pois mangetout à grain vert* (nouveau).

Pois sans parchemin ou mangetout nains. — *Pois sans parchemin nain hâtif Breton.* — *Pois sans parchemin très nain, hâtif à châssis.* — *Pois nain gourmand blanc*, etc

GRAINES. — Pour récolter de bonnes semences de pois, on fait choix d'un bout de rang qu'on laisse mûrir sur pied. Les premières fleurs, conséquemment les premiers fruits formés sont reconnus les meilleurs pour produire de bons grains hâtifs. Aussi, conseillons-nous de les pincer au-dessus du cinquième ou du sixième étage de fleurs « pour les variétés à rames ». Lorsque la maturité est à peu près complète, on les arrache, et on les étend au soleil. On les écosse ensuite à la main. Ils conservent pendant quatre ans leur vertu germinative ; laissés dans la cosse, ils se conservent presque le double.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — Les pois, surtout les variétés hâtives, sont attaqués par un insecte de l'ordre des coléoptères, appelés bruche *(Bruchus pisi)*, long de 5 millimètres, qui s'introduit dans le grain et ronge la partie amylacée ; leur destruction devient impossible.

Il y a également deux chenilles très petites (4 millimètres), qui exercent des ravages sur les jeunes pois : *Sitones lineatus* et *Sitones sulcifrons ;* leurs ravages s'opèrent en plein soleil ; quand il pleut, elles se cachent aux pieds des plantes. On conseille, pour les détruire, de saupoudrer les plantes avec de la poudre insecticide, de la chaux vive, de la suie, de la cendre non lessivée, etc.

Les escargots et les limaces détruisent aussi les jeunes semis, surtout ceux de printemps.

USAGES. — On consomme les pois, lorsque le grain est à

demi formé, il constitue alors un excellent mets et considéré comme très sain, très apprécié ; on les sert seuls en ragoût, ou avec du gibier ou une autre viande. On fait des quantités considérables de conserves en boîtes que l'on expédie dans le monde entier. Dans certaines contrées de l'Ouest, les paysans les mangent crus.

POIS CHICHE ou GARVANCHE

Cicer arietinum L. Légumineuses.

Origine. — Midi du Caucase et de la mer Caspienne.

Culture. — Le pois chiche est très estimé en Espagne, où on le cultive beaucoup ; dans certaines contrées, il constitue la base de la nourriture des gens pauvres. En France, on le cultive très peu ; il n'y a guère que dans les Pyrénées que quelques cultivateurs en sèment.

Dans le Midi, on peut semer le pois chiche en février et mars, mais, dans le Nord et le Centre, il faut attendre le mois d'avril ou mai, que la terre soit suffisamment réchauffée; on le dispose en lignes à 40 ou 50 centimètres, par deux, à 20 ou 25 centimètres sur la ligne. Les autres soins de culture sont les mêmes que pour les haricots nains, avec cette différence que les arrosages n'ont pas besoin d'être copieux, car cette plante ne craint pas la sécheresse.

Le pois chiche, qui s'élève à 50 ou 60 centimètres de haut, n'a pas besoin d'être ramé ; la tige, étant rugueuse et consistante, se maintient d'elle-même.

Variétés. — On ne connaît en France que le pois chiche blanc, il en existe cependant deux autres variétés : l'une à grain noir, et l'autre à grain rouge, très estimées, dit-on, dans les Indes Anglaises, où on les cultive en grand.

Graines. — Se récoltent comme celles des haricots nains.

Usages. — Les poids chiches se mangent comme les haricots en grains : on en fait des purées, des potages.

Jeune, toute la plante fournit un excellent fourrage.

POMME DE TERRE

Solanum tuberosum L. Solanées.

Origine. — Plante vivace par ses tubercules.

Originaire du Chili et du Pérou, cultivée dans ces contrées, avant la découverte de l'Amérique, elle fut importée en Europe, de 1580 à 1585, d'abord par les Espagnols, et ensuite par les Anglais, lors des voyages de Raleigh, en Virginie, propagée en France par les bons soins et le désintéressement de Parmentier, vers la fin du XVIIIe siècle.

Culture de pleine terre. — La pomme de terre est peu difficile sur le choix du sol, elle s'accommode de toute bonne terre, pas trop compacte, bien fumée avec des engrais énergiques.

Dans le Nord, on plante les tubercules dans les premiers jours d'avril, et plus on s'approche de la zone méridionale, plus on plante de bonne heure, c'est ainsi que dans le Midi, le Sud-Ouest, on commence à planter en janvier ; cependant la meilleure époque est la seconde quinzaine de février.

On plante en lignes espacées de 70 à 90 centimètres selon le développement, et de 40 à 60 centimètres sur la ligne.

Les tubercules moyens et entiers sont préférables. On recouvre de 10 ou 12 centimètres de terre friable. Une fois les tiges sorties de terre de 15 centimètres environ, on donne un premier binage, et, quelques semaines après, on en donne un second, et on les butte assez fortement. Cette opération du buttage, qui n'est pas indispensable, a cependant sa raison d'être, car, tout en maintenant une certaine fraîcheur

autour des pieds, il empêche les tubercules de trop s'étendre : de là, l'arrachage plus facile.

On peut aussi multiplier les pommes de terre de graines qu'on sème sur couches, en janvier et février, on repique le plant sur une autre couche, mais de préférence en pots ; la plantation se fait mieux et la reprise est assurée. Ce mode de propagation est peu usité, il est employé par les semeurs qui cherchent à obtenir de nouvelles variétés.

On peut aussi multiplier la pomme de terre de bouture étouffée sous cloches, et sur couches ; les jeunes plants, une fois racinés, sont mis en pots, lorsque les racines tapissent les parois du vase, on les plante à demeure ; ce procédé n'est applicable que lorsque l'on veut multiplier des variétés rares ; nous l'avons essayé sur la variété *Early rose*, et les résultats ont été assez satisfaisants.

On arrache la pomme de terre lorsque les fanes sont jaunes et mêmes sèches. En les arrachant, on les dispose sur le sol pendant quelques heures pour les faire ressuyer, puis on les rentre à l'abri du mauvais temps, de la gelée surtout.

Dans la culture potagère, on n'attend guère que les pommes de terre soient mûres pour les arracher, on les porte au marché aussitôt qu'elles sont assez grosses pour être vendues. On ne conserve que quelques rangs qu'on laisse bien mûrir sur pied pour obtenir de bonne semence.

Culture de primeurs. — La culture des pommes de terre de primeurs constitue, pour le producteur, une source de beaux bénéfices. Elle se fait de plusieurs façons. Le meilleur système consiste à préparer dans le courant de janvier, même en décembre, une couche épaisse de 40 à 50 centimètres qu'on entoure de bons réchauds. On la charge de 20 centimètres de bonne terre, puis on trace quatre rangs par coffre de 1.33 et on plante les tubercules à 35 centimètres sur la ligne

en échiquier. On couvre de paillassons pendant les nuits froides, et on donne de l'air dans la journée, quand le temps le permet ; par ce moyen, on peut récolter dans la première quinzaine de mars. Si au lieu de monter la couche avec du fumier, on met dans le coffre une épaisseur de 50 centimètres de tan ayant déjà servi, on peut y planter directement les tubercules, et on obtient de bons résultats.

On peut également, si l'on a à sa disposition une plate-bande ou un carré bien exposé au midi, y placer des coffres qu'on pose directement sur le sol et qu'on entoure de réchauds. On bèche bien l'intérieur, et on plante les tubercules comme nous l'avons indiqué. On met les panneaux, on arrose s'il est nécessaire, on couvre pendant les froids. On obtient des pommes de terre bonnes à récolter en avril.

On peut aussi mettre des tubercules dans des pots de six pouces et les enterrer sur une couche, parmi d'autres cultures ; étant transportables, ces pots peuvent être placés sur d'autres couches plus chaudes, lorsqu'ils nuisent ou que la couche ne fournit plus assez de chaleur. Ce genre de culture se pratiquait autrefois beaucoup aux environs de Paris.

Sous la banquette d'une serre, on peut aussi mettre des tubercules qu'on enterre dans le sable ou le terreau, ils produiront en peu de temps et sans beaucoup de soins.

Les variétés qui conviennent le mieux à ces différents systèmes de culture sont : la *Marjolin*, — l'*Early rose*, — la *Reine des hâtives*, etc.

La variété Marjolin, pour donner de bons résultats, doit être suffisamment germée avant d'être mise en terre ; pour cela, on la dispose la tête en haut dans des paniers en osier, qu'il faut placer dans un endroit chaud.

Variétés. — Les variétés de pomme de terre sont exces-

sivement nombreuses. L'Amérique, l'Angleterre, l'Allemagne nous en fournissent beaucoup.

M. Vilmorin les a classées en : 1° *Ronde à chair jaune.* — 2° *Longue à chair jaune.* — 3° *Longue à chair panachée.* — 4° *A peau d'un rouge vif.* — 5° *Rose* ou *rouge aplatie.* — 6° *Rouge, longue, lisse.* — 7° *Rouge longue entaillée.* — 8° *Violette* ou *panachée violette.*

Nous mentionnerons quelques bonnes variétés appartenant à chaque genre.

Pomme de terre chardon. — *Corne blanche.* — *Eléphant blanc.* — *Flocon de neige.* — *Belle de Fontenay.* — *Early rose* (fig. 55). — *Imperator.* — *Institut de*

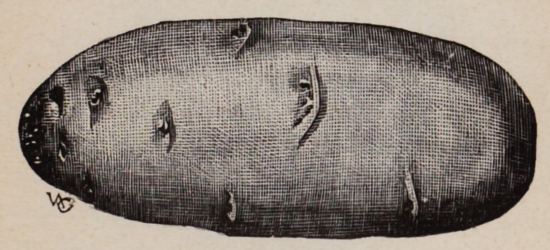


Fig. 55. — Pomme de terre Early rose (rose hâtive).

Beauvais. — *Joseph Rigault.* — *Magnum bonum.* — *Marjolin.* — *Marjolin Tétard.* — *Prince de Galles.* — *Merveille d'Amérique.* — *Pasteur.* — *Quarantaine de la Halle.* — *Royale* (fig. 56). — *Saint-Jean* ou *Segonzac.* — *Van der Veer, Victor, très hâtive.* — *Flourball blanc.* — *Gloire de Lyon.* — *Jaune du Poitou.* — *Reine des hâtives.* — *Souvenir du Congrès.* — *Junon.* — *Souvenir de l'Exposition de* 1889, etc.

Graines. — La graine de pomme de terre se récolte assez facilement ; toutes les variétés n'en produisent pas. Les fruits, qui ressemblent à une alkékenge, se récoltent lorsque les

fanes sont jaunes ou sèches. On les laisse sécher pendant quelques jours, puis on en extirpe la graine; elle se conserve bonne pendant deux ans.

Maladies, Animaux nuisibles. — Les tiges, de même que les tubercules, sont atteintes de la maladie qui sévit sur les solanées en général, et particulièrement sur les tomates. La



Fig. 56. — Pomme de terre royale.

matière Coulet et Chausse, que l'on emploie dans les vignobles du Bordelais et qui est un composé de soufre, de fer et de sulfate de cuivre en poudre, atténue le mal sans le détruire. La bouillie bordelaise a été préconisée par M. Prillieux.

Un insecte de l'ordre des coléoptères, le Doryphora du Colorado *(Doryphora decemlineata)*, long de 1 centimètre environ, ronge les feuilles jusqu'au trognon et les empêche de se développer. La larve est aussi vorace que l'insecte parfait; la multiplication de cet insecte est extraordinaire-

ment rapide; à la deuxième génération, cent femelles peuvent donner naissance à 50 millions, et, à la troisième, il faut les compter par milliards. En 1877, l'Europe fut menacée d'une invasion de Doryphora; heureusement on a su l'arrêter à temps. Le *Silpha opaca* est aussi un petit coléoptère, qui occasionne à peu près les mêmes ravages que le Doryphora. Le meilleur remède pour détruire ces deux insectes est, d'après M. Grosjean, l'arsenite de cuivre (vert de Scheele ou vert de Paris) ou le pourpre de Londres (arséniate de chaux, coloré par la rosaniline, et additionné de plâtre en poudre, de farine ou de cendres de bois). Ce traitement s'emploie à sec ou en pulvérisation. Ces divers mélanges sont des poisons violents.

Le ver blanc et le ver gris sont très friands de la pomme de terre, qu'ils rongent en partie. Dans les sols où il y en a beaucoup, c'est un vrai fléau, car les plus beaux tubercules sont rongés. Espérons que le *Botrytis tenella* détruira ces ennemis de nos cultures.

Usages. — La pomme de terre est d'un usage général dans l'alimentation; elle rend de grands services aux classes laborieuses. C'est un aliment sain, mais d'une digestion un peu pénible. On en fait de la fécule, de l'alcool. Donnée en pâture à certains animaux, elle les engraisse rapidement.

POURPIER

Portulaca oleracea L. Portulacées.

Origine. — Plante annuelle, originaire de toute la région qui s'étend de l'Himalaya occidental à la Russie méridionale et à la Grèce (D. C.).

Culture. — Le pourpier craint beaucoup les gelées; aussi ne doit-on semer que lorsque tout danger de froid a disparu. On sème depuis mai jusqu'en août, en planches à la volée,

on ne recouvre pas, on passe légèrement la fourche ou le râteau, et on foule, on étend un léger paillis, puis on arrose légèrement et souvent, jusqu'à ce que les graines soient bien levées. On sarcle.

Quand on veut avoir du pourpier de primeurs, on sème sur couches, de janvier à mars. On recouvre de panneaux, et, après la levée, on donne beaucoup d'air.

VARIÉTÉS. — *Pourpier doré à larges feuilles.* — Le meilleur et le mieux apprécié.

Pourpier doré. — *Pourpier vert.* — Très commun dans les jardins où il se ressème de lui-même.

GRAINES. — Les premiers semis de pleine terre, effectués en mai, devront être choisis comme porte-graines. La graine mûrit dans le courant de l'été. On recueille les premières capsules à mesure de leur maturité; il ne faut pas attendre qu'elles soient jaunes, car alors, elles tombent très facilement. On les étend sur des toiles qu'on expose au soleil; une fois sèches, on les nettoie et on les met en sacs, elle se conservent pendant sept ou huit ans.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — L'altise, dans des terrains secs, perfore les feuilles.

USAGES. — S'emploie en salade soit cuit, soit cru. On le mélange à l'oseille et à l'épinard, pour les soupes maigres.

RADIS DE TOUS LES MOIS

Raphanus sativus L. Crucifères.

ORIGINE. — Plante annuelle de l'Asie occidentale tempérée (D. C.).

CULTURE. — Cette race se sème toute l'année en pleine terre, parmi d'autres cultures ; l'hiver, on choisit une bonne

exposition, et on abrite pendant les froids. Mais c'est surtout depuis février jusqu'en octobre, que les semis sont les plus nombreux. On sème à la volée, en planches ou en lignes. En été, on choisira une exposition fraîche, et, pour n'en pas manquer, on renouvelera les semis tous les douze ou quinze jours. De copieux arrosements sont nécessaires pour que les produits soient tendres et fermes.

Dans le Nord, pendant les mois les plus froids de l'année, on sème sous châssis, sous cloches, ou sur des couches faites dehors et simplement recouvertes de 10 centimètres de terreau, qu'on abrite de brise-vents ou de panneaux en bois pendant la nuit, ou sur des costières. Étant donné le peu de temps qu'il faut à cette plante pour atteindre son développement, on devra l'associer à d'autres cultures; l'essentie en cela est de ne pas semer trop épais et d'arracher, lors qu'ils sont bons à récolter.

Fig. 57. — Radis rose, hâtif.

Variétés. — *Radis rond écarlate à forcer, extra-hâtif.* — *Radis à forcer rond, rose, à bout blanc.* — *Radis à forcer rond, rose, hâtif.* — Trois nouvelles variétés de grand mérite, d'extrême précocité.

Radis rond, rose ou *saumoné.* — *Radis rond, rose, à bout blanc.* — *Radis rond, rose, hâtif* (fig. 57). — *Radis rond, rouge sang de bœuf.* — *Radis à forcer, demi-long, écarlate.* — *Radis demi-long, rose.* — *Radis demi-long, rose à bout blanc,* le plus cultivé de toutes les variétés. — *Radis demi-long, écarlate, hâtif.* — *Radis demi-long, blanc, à forcer, hâtif.* — *Radis rond, violet à bout blanc.* — *Radis rond, jaune, extra-*

hâtif. — *Radis rond, blanc*. — *Radis long, rose* — *Radis rave longue* ou *saumonée*, etc.

Graines. — Les radis destinés à produire de la graine doivent être semés à l'automne et conservés l'hiver pour être mis en place au printemps. Ou mieux encore, semer en février, sur couches tièdes, en donnant le plus d'air possible, pour éviter l'étiolement. On repique ensuite en planches de 12 à 15 centimètres en tous sens. Les graines sont bonnes à récolter en juillet-août; elles se conservent bonnes pendant quatre ou cinq ans.

Usages. — Les petits radis de tous les mois se servent comme hors-d'œuvre; dans certaines contrées, on les mange en salade avec leurs feuilles.

RADIS D'ÉTÉ, D'AUTOMNE ET D'HIVER

Dans cette série sont comprises toutes les variétés de gros volume et dont la croissance est moins rapide que les radis de tous les mois.

On sème depuis mars jusqu'en août, en lignes ou en planches, à la volée, dans un bon sol bien fumé. On arrose pendant l'été, on sarcle, on bine, et on éclaircit de façon à laisser entre eux de 10 à 15 centimètres ou plus selon les espèces. Nous avons eu des *radis violets d'hiver de Gournay*, pesant 3 kilogrammes.

Dans le Midi, la plupart des variétés passent assez bien l'hiver sans souffrir. Mais, dans le Nord, il faut les couvrir ou les rentrer dans la serre à légumes, en les enterrant jusqu'au collet dans le sable de rivière; ils se conservent frais pendant une partie de l'hiver. Dehors, on les couvre de litière ou mieux de terre, comme les carottes.

Variétés. — *Radis blanc, rond, d'été*. — *Radis jaune ou roux d'été*. — *Radis blanc, géant, de Stuttgard*. —

Radis demi-long blanc, de Strasbourg. — *Radis noir long, d'été* (fig. 58). — *Radis noir, gros rond, d'hiver.* — *Radis gros blanc d'Augsbourg.* — *Radis gris d'hiver*



Fig. 58. — Radis noir long, raifort.

de Laon. — *Radis violet d'hiver, de Gournay.* — *Radis rave, rose hâtive.* — *Radis rave de Vienne.* — *Radis rave à bout blanc.* — *Radis rave blanche à collet vert.* — *Radis rose d'hiver, de Chine.* Cette dernière race se cultive pour l'hiver, elle est excellente, et, malheureusement n'est pas assez répandue.

Graines. — La graine des radis d'hiver se récolte à peu près de la même façon que celle des radis de tous les mois, avec cette différence qu'il faut qu'ils soient semés à l'automne. Les porte-graines, conservés dans le cellier ou la serre à légumes, devront être replantés en mars.

Maladies, Animaux nuisibles. — Nous ne connaissons pas de maladie s'attaquant à cette plante. L'altise ronge et troue les feuilles, mais cela ne les empêche pas de pousser. Pour l'éloigner, il faut saupoudrer les semis de plâtre ou de chaux vive en poudre. Les limaces sont également avides des jeunes semis naissants qu'elles dévorent entièrement. Dans les sols secs ou calcaires, surtout si les arrosements font défaut, ils sont atteints par de petits vers blancs qui se tiennent sur un des côtés. Ces produits sont très inférieurs et ne devraient pas être consommés.

Usages. — Les radis noirs servent aux mêmes usages que ceux de tous les mois.

RAIPONCE

Campanula Rapunculus L. Campanulacées.

Origine. — Plante bisannuelle indigène.

Culture. — On sème la raiponce depuis juin jusqu'en août, soit en rayons ou à la volée par planches. On mélange la graine qui est excessivement fine, avec du sable ou de la terre tamisée : sans cette précaution, on sèmerait trop épais. On ne recouvre pas ; on foule seulement le terrain avec la batte, puis on étend un léger paillis sur toute la surface ensemencée, on bassine légèrement jusqu'à ce que la levée soit faite ; une fois celle-ci opérée, on peut arroser à la pomme. Comme les jeunes plants sont très susceptibles, pour les garantir un peu des rayons de soleil, on sèmera

avant, des radis ou des épinards qu'on fourchera. C'est en janvier et février que l'on commence à récolter. Cette récolte se prolonge jusqu'à la montée à graines.

Graines. — On récolte la graine sur les semis de l'année précédente. Elle est mûre vers la fin de juin et juillet. Elle se conserve bonne pendant cinq ans. Un gramme en contient 25.000 ; c'est la plus petite des semences des plantes potagères.

Maladies, Animaux nuisibles. — Dans les années pluvieuses, la raiponce est quelquefois atteinte de la rouille, qui rend la plante inutilisable. Les limaces et les escargots en sont friands, surtout lorsqu'elle est naissante.

Usages. — La raiponce se mange en salade, comme la mâche ; la racine, qui a la forme d'un radis long, se mange comme les feuilles.

RHUBARBE HYBRIDE

Rheum hybridum Ait. Polygonées.

Origine. — Plante vivace de la Mongolie.

Culture. — Plante vigoureuse (fig. 59), qui demande un sol profond et riche, plutôt compact que léger.

On la multiplie par éclats de souches, en choisissant les pieds qui produisent les plus longs et gros pétioles. La plantation se fait à la sortie de l'hiver, vers la fin de mars, ou la première quinzaine d'avril, en lignes espacées de 80 centimètres ou 1 mètre en tous sens. On arrose aussitôt la plantation, on bine de temps en temps, afin de maintenir la surface du sol très propre. On ne commence à récolter que la deuxième année. Une plantation peut durer sept ou huit ans. Tous les ans, à la fin de l'hiver, avant la pousse, on donne un bon labour et on fume copieusement, et lorsque

les tiges florales commencent à pousser, on les coupe dès leur apparition afin de donner de la vigueur aux feuilles.

On peut multiplier la rhubarbe de graines, qu'on sème



Fig. 59. — Rhubarbe hybride.

aussitôt la maturité, en juillet-août, en pleine terre, ou en février-mars sur couches tièdes, pour être mise en place dans le courant de l'été. Ce genre de multiplication par le semis est peu usité, car les sujets qui en proviennent ne sont jamais bien francs.

En Angleterre, où l'on cultive beaucoup la rhubarbe, on la force pendant l'hiver. Pour cela, les plus belles touffes sont arrachées tout entières avec leurs mottes, et placées en serre, enterrées dans le tan ou sous bâches chauffées au thermosiphon. Cette pratique n'est guère usitée en France; le producteur qui opérerait ainsi ne s'y retrouverait pas, étant donné qu'en général les confiseurs s'approvisionnent sur les marchés étrangers.



Fig. 60. — Jeunes feuilles de rhubarbe.

Il nous a toujours semblé qu'en cultivant une grande étendue de cette plante, en pleine terre, on arriverait à réaliser d'assez beaux bénéfices, en y intercalant d'autres cultures, qui ne lui nuiraient pas.

Variétés. — Il y a plusieurs races. Les meilleures variétés, issues du *Rheum hybridum*, sont :

Rhubarbe rouge hâtive de Tobolsk. — *Rhubarbe Victoria* (Myatts). — *Rhubarbe Mitchells Royal Albert.* — *Rhubarbe monarque*, etc.

Rhubarbe groseille (Rheum ribes) et *rhubarbe du Nepaul (Rheum australe).* — Très bonnes à cultiver pour le potager.

Graines. — On fait choix, dans le courant de l'été, de quelques pieds, les plus francs, ayant trois ans de plantation au moins. On choisit de préférence ceux qui ont les pétioles les plus longs et larges. En juillet-août, la graine est mûre ; on la recueille avec soin. Elle se conserve pendant trois ans.

Usages — Les jeunes feuilles (fig. 60), très tendres, peuvent être employées comme les épinards; les panicules, avant l'épanouissement des fleurs, peuvent être employés comme les choux-fleurs ; le principal usage consiste dans les pétioles et les côtes, avec lesquels on fait d'excellentes confitures et des gâteaux. On s'en sert journellement dans la pâtisserie.

ROMARIN

Rosmarinus officinalis L. Labiées.

Origine. — Vivace, indigène, très commune dans les coteaux calcaires bordant l'Océan et la Méditerranée, surtout en Espagne.

Culture. — On sème le romarin en avril-mai, en lignes, dans un sol récemment labouré et fumé. On arrose pour favoriser la germination. Une fois le plant assez fort, on le repique en place, dans un endroit retiré, au pied d'un mur ou dans un talus : c'est là que la plante réussit le mieux. On taille et on enlève le bois mort. Le romarin, traité de cette façon, peut vivre très longtemps.

Graines. — Ce n'est qu'à la seconde année du semis que le romarin produit des graines. Elles se conservent bonnes pendant quatre ans.

Usages. — Les feuilles sont employées comme condiment et assaisonnement dans les sauces.

ROQUETTE CULTIVÉE

Brassica Eruca E. *Eruca sativa* Lamk. Crucifères.

Origine. — Plante annuelle indigène.

Culture. — On sème depuis mars ou avril jusqu'en août, en place, en rayons ou à la volée, en planches comme le salsifis. On arrose abondamment pendant les chaleurs. Les semis effectués de mars à juin montent rapidement à graines, il faut donc les renouveler souvent. Les autres soins consistent en binages légers et sarclages.

Graines. — Les graines, récoltées sur des plantes ayant passé l'hiver, sont préférables, en ce qu'elles sont mieux nourries. On devra donc choisir comme porte-graines des sujets semés à la fin de l'été, en août. La durée germinative est de quatre années.

Usages. — Les jeunes feuilles tendres se mangent en salade ; leur saveur est un peu celle du raifort sauvage.

SALSIFIS

Tragopogon porrifolius L. Composées.

Origine. — Plante bisannuelle, indigène, que l'on trouve à l'état sauvage un peu partout dans les prairies anciennes. Elle est également spontanée en Grèce, en Dalmatie, en Italie, et même en Algérie (D. C.).

Culture. — Le salsifis (fig. 61) se plaît de préférence dans les sols profonds, légers et bien fumés. On sème au printemps, depuis février jusqu'en juin, en lignes espacées de 25 à 30 centimètres; on recouvre avec la terre la plus meuble. Si le terrain est consistant, il faut recouvrir les graines, avec d'autres terres légères tamisées ou du terreau, sans quoi, comme elles sont très capricieuses, on s'ex-

poserait à un échec. On éclaircit, si le plant est trop épais. On sarcle et on bine plusieurs fois dans le courant de l'été, et l'on donne de copieux arrosements.



Fig. 61. — Salsifis blanc.

On commence à récolter les racines vers la fin de septembre et pendant tout l'hiver jusqu'au printemps. Les premiers semis effectués en février-mars peuvent commencer à se récolter depuis juin.

Graines. — La graine se récolte sur des semis de l'année précédente. Il faut couper la partie duveteuse ou aigrette avant son épanouissement, sans quoi cela deviendrait difficile ensuite, et on risquerait de perdre beaucoup de graines. Elles se conservent pendant un an.

Maladies, Animaux nuisibles. — La rouille se met quelquefois sur les feuilles, surtout dans les années humides; le plâtre et la bouillie bordelaise semblent atténuer les effets de cette maladie, mais il faut opérer le traitement dès le début.

Les semis, faits de bonne heure au printemps, sont, dans

certains sols gras, atteints par deux myriapodes, le géophile à longues antennes et le polydesmie aplati, qui s'introduisent dans la graine, lorsque la plantule commence à sortir et rongent complètement l'intérieur de la graine ; de là, insuccès complet dans la levée. Nous avons eu maintes fois nos premiers semis entièrement détruits, nous ne connaissons aucun remède à cela. Il n'y a qu'une chose à faire, c'est de ressemer, mais il faut attendre qu'il fasse suffisamment chaud.

Usages. — Les jeunes pousses de salsifis se mangent en salade, soit vertes ou blanchies ; la racine est fréquemment employée dans les sauces et ragouts de toutes sortes.

Le suc sert à marquer le linge, il produit à peu près la même teinte que la rouille.

SARRIETTE ANNUELLE

Satureia hortensis. Labiées.

Origine. — Plante annuelle, indigène de nos montagnes.

Culture. — La sarriette (fig. 62) est une plante très rustique, qui s'accommode de tous les sols, mais préfère une exposition bien ensoleillée. On la sème à la volée, en avril, parmi d'autres cultures. On peut aussi la semer seule, en lignes peu profondes, et repiquer le plant, s'il est trop épais, de préférence en bordures. Quand des pieds ont produit des graines, il en tombe toujours qui lèvent l'année suivante.

Graines. — La graine est facile à récolter ; les semis de printemps montent dans le courant de l'été, on les arrache et on étend le tout sur des toiles exposées au soleil. Elles se détachent de leurs enveloppes en les frappant avec un bâton. Leur faculté germinative dure trois années.

Usages. — La sarriette, qui est très odorante, sert aux mêmes usages que le thym.

SARRIETTE VIVACE ou SARRIETTE DES MONTAGNES

Satureia montana L. Labiées.

Origine. — Vivace, indigène.

Culture. — Cette plante se cultive comme l'hysope. On la sème au printemps ou en août, de préférence en bor-



Fig. 6?. — Sarriette commune.

dures, elle supporte très bien le repiquage et ne craint pas les froids. On bine de temps en temps. Chaque année, au printemps, on rabat les vieilles tiges assez ras du sol. Une plantation bien entretenue peut durer très longtemps.

Usages. — Mêmes usages que la sarriette annuelle.

SAUGE OFFICINALE

Salvia officinalis L. Labiées.

Indigène, vivace. On la multiplie par graines, qu'on sème

au printemps ou à l'automne, en ligne de préférence, en bordure, ou par éclats enracinés à la sortie de l'hiver. Même culture et mêmes usages que le thym.

La sauge sclarée *(Salvia sclarea)* se cultive de même et est employée aux mêmes usages.

SCOLYME D'ESPAGNE

Scolymus hispanicus L. Composées.

Origine. — Plante indigène, bisannuelle, très connue dans le Midi, en Provence où les habitants l'appellent *Cardouille.*

Culture. — On sème en lignes au printemps, en mai ; ne pas semer avant cette époque, car la plante monte à graine, dans la même année, ce qui empêche les racines de grossir. On choisit de préférence un bon sol bien fumé et profondément travaillé. Les soins de culture sont les mêmes que pour le salsifis ou scorsonère. Les racines peuvent commencer à être arrachées en octobre et successivement tout l'hiver.

Graines. — Les graines doivent être récoltées sur des semis de l'année précédente. Elles se recueillent assez difficilement à cause des épines. Elles se conservent pendant trois ans.

Usages. — La racine, après en avoir sorti l'axe qui est coriace, s'emploie comme le salsifis, elle est excellente et d'un goût très fin ; il est regrettable que la culture, n'en soit pas plus répandue, car elle constitue un légume délicieux.

SCORSONÈRE D'ESPAGNE ou SALSIFIS NOIR

Scorzonera Hispanica. Composées.

Origine. — Plante vivace, spontanée en Europe, depuis l'Espagne où elle est commune, le midi de la France et l'Alle-

magne, jusqu'à la région du Caucase et peut-être jusqu'en Sibérie (D. C.).

Culture. — Plante très rustique, dont la culture est des plus faciles. On sème au printemps depuis février jusqu'en juin, comme pour le salsifis. Les soins de culture sont les mêmes, avec cette différence très appréciable, que la racine de la scorsonère peut rester plusieurs années en terre sans devenir coriace, elle ne fait au contraire que grossir. On peut récolter dès la première année, mais il est préférable d'attendre à la seconde, les produits sont plus beaux. Lorsque la récolte des graines sera faite, on coupe les montants, ras du sol, et on donne un binage aux planches.

Graines. — La graine doit être récoltée sur les semis de trois ou quatre ans, elle est mieux nourrie, on devra la recueillir à mesure qu'elle sera bonne. Elle est plus grosse, moins allongée que la graine de salsifis. La durée germinative est de deux à trois ans.

Usages. — Employée de la même façon que le salsifis : on prétend que le goût en est plus fin ; c'est un excellent légume, qui n'est pas assez apprécié.

SOJA D'ÉTAMPES

Dolichos Soja L. *Soja hispida* Mœnch. Légumineuses.

Origine. — Plante annuelle, que l'on trouve spontanée en Chine, en Cochinchine, au Japon et à Java, cultivée depuis plus de 4000 ans.

Culture. — Le soja se sème au printemps, en mars, avril et mai, selon les contrées, en lignes comme les haricots nains dont la culture est la même.

Variétés. — En Chine et surtout au Japon, les variétés de sojas sont peut-être plus nombreuses qu'en Europe les variétés de haricots; il y en a de grimpants, de demi-nains

et de nains. On a plusieurs fois essayé, en France la culture de certaines variétés grimpantes, qui n'ont pas donné des résultats satisfaisants.

Soja d'Étampes. — C'est la meilleure pour nos contrées.

Soja ordinaire. — A grain jaune, plus hâtif que la précédente variété, mais moins productif.

Graines. — On les récolte comme les graines de haricots.

Usages. — On mange les grains frais, à la manière des haricots à écosser; secs, ils peuvent être employés de la même façon, mais il faut au préalable les faire tremper dans l'eau, pendant un certain temps.

SOUCHET COMESTIBLE

Cyperus esculentus L. Cypéracées.

Origine. — Plante vivace, de l'Europe méridionale.

Culture. — Le souchet comestible se multiplie par ses tubercules, et par la division des touffes; au mois d'avril et de mai, on le dispose de préférence dans un endroit frais, car pour se développer il faut à cette plante beaucoup d'humidité. On place les tubercules par trois ensemble à 30 centimètres en tous sens; les éclats de souche devront être un peu plus éloignés de 35 à 40 centimètres. Une fois la plantation faite, il faut arroser copieusement, quand il fait chaud, on devra irriguer. Alors on verra les touffes s'étendre énormément.

On fait la récolte des tubercules en novembre, ils se conservent assez bien l'hiver, dans un endroit clos et sec.

On peut activer la végétation des tubercules en les mettant en pots et sur couches, au mois de février.

Quant aux vieux pieds que l'on veut conserver en place, on les butte de terre, et on les entoure de fumier pendant l'hiver comme les artichauts.

Usages. — Les tubercules, qui sont gros comme une belle noisette, se mangent crus ou grillés, ils ont un peu le goût de l'amande, ils renferment une certaine quantité d'huile; on en fait de l'orgeat.

TÉTRAGONE CORNUE

(Épinard de la Nouvelle-Zélande).

Tetragonia expansa Ait. Mésembryanthémées.

Origine. — Plante annuelle de la Nouvelle-Zélande, découverte par Cook, et introduite en France en 1772, par John Banks. Depuis cette époque, elle a été trouvée sauvage en Tasmanie, dans le sud et l'ouest de l'Australie, au Japon et dans l'Amérique australe. Reste à savoir si, dans ces localités, elle n'est pas naturalisée (D. C.).

Culture. — La tétragone est une plante excessivement vigoureuse, qui se développe d'autant mieux que la chaleur est forte, elle réussit bien sur des vieilles couches ou dans un sol un peu calcaire. On sème en place, depuis la fin d'avril et pendant tout le mois de mai, en poquets, espacés de 80 centimètres. On met trois ou quatre graines par trou, pour ensuite ne laisser que le plus beau pied. On sème aussi en pots, qu'on place sur couches en mars, pour mettre en place en mai; on peut repiquer, mais il faut la tenir à l'ombre pendant quelques jours pour en assurer la reprise. Les autres soins de culture sont presque nuls, quelques sarclages et des arrosements. Il est d'usage, pour activer la germination des graines, de les faire tremper vingt-quatre heures avant de les semer, et on les placera toujours à la meilleure exposition possible.

Graines. — La graine se récolte facilement dans nos contrées. Il faut choisir un pied porte-graines, qu'on laisse se développer, sans couper des feuilles. On récolte les

graines à mesure qu'elles mûrissent, on les fait sécher à l'ombre; elles se conservent bonnes pendant cinq ans.

Maladies. Animaux nuisibles. — Les escargots sont très friands des jeunes semis qu'ils dévorent rapidement.

Usages. — Employée aux mêmes usages que l'épinard; les fins gourmets assurent qu'elle lui est supérieure comme goût, et qu'elle est plus nutritive. Il est regrettable que la tétragone ne soit pas mieux appréciée qu'elle ne l'est, car elle peut rendre de grands services comme épinard d'été. La rusticité et la vigueur de cette plante sont telles, qu'un pied bien venu peut atteindre 1^{m},20 et plus de diamètre et subvenir aux besoins de toute une famille.

THYM ORDINAIRE

Thymus vulgaris L. Labiées.

Origine. — Plante vivace, indigène des montagnes arides du midi de la France.

Culture. — Le thym est une plante que l'on dispose généralement en bordures, pour retenir la terre et l'empêcher de se mélanger au sable des allées.

Le thym se reproduit par le semis que l'on effectue, au printemps, en place ou en pépinière. On recouvre très peu la graine qui est fine. Quand le plant est suffisamment fort on le repique ou on éclaircit, si l'on a semé en place.

On le reproduit également par la séparation des touffes, depuis octobre jusqu'en avril. Avant de planter, on raccourcit les racines et l'extrémité des tiges; une fois bien reprise, une bordure peut durer quatre à cinq ans, mais il faut la tailler deux fois par an en mars et en septembre, cette opération est indispensable pour maintenir les bordures basses et étroites. On bine et on sarcle de temps à autre, afin de le maintenir propre, exempt de mauvaises herbes.

Variétés. — *Thym ordinaire* ou thym français. — A feuilles petites, grisâtres, très aromatiques; le plus répandu dans le Midi.

Thym d'hiver ou *thym allemand.* — Plante plus élevée que le précédent, à feuilles plus larges, graines plus grosses. saveur moins aromatique.

Graines. — On récolte de préférence la graine de thym sur des sujets plantés depuis deux ou trois ans ; pour cela, on réserve au printemps un bout de plate-bande qu'on aura taillée à l'automne. La graine est mûre en juin-juillet. Elle se conserve bonne pendant cinq ans. La variété d'hiver en produit beaucoup plus que celle à petites feuilles, c'est ce qui fait qu'elle est beaucoup plus répandue que l'autre.

Maladies, Animaux nuisibles. — Le thym est parfois envahi par une moisissure blanche qui se développe sur les racines et qui les détruit rapidement. En 1885, nous eûmes 500 mètres de bordures détruites par ce parasite. Les remèdes que nous avons essayés ne nous ont pas donné de résultats concluants. Les limaces et escargots semblent le fuir, probablement à cause de son odeur forte.

Usages. — Le thym sert comme condiment dans les sauces et ragoûts de toutes sortes. On l'emploie aussi en fumigations pour l'assainissement des appartements contaminés par des maladies contagieuses ou épidémiques.

TOMATE

Solanum Lycopersicum L. *Lycopersicum esculentum* Dun.
Solanées.

Origine. — Plante annuelle, originaire du Pérou.

Culture de pleine terre. — La tomate est une plante qui réussit bien dans tous les sols suffisamment fumés, il lui faut de bons engrais énergiques.

On sème sur couches chaudes, depuis janvier jusqu'à la fin de mars. Une fois les jeunes plants assez forts, on les repique également sur couches tièdes. On arrose aussitôt le repiquage, on ombre les panneaux, pendant quelques jours, pour faciliter la reprise, puis on donne de l'air, chaque fois qu'il est possible, afin d'éviter l'étiolement. Le repiquage est une opération nécessaire à la tomate ; par ce moyen, on obtient des sujets bien ramifiés et de bonne venue.

Dans la deuxième quinzaine d'avril pour le Midi, et en mai pour le Nord, on les met en pleine terre, dans un sol récemment labouré. On les dispose en lignes depuis 60 à 80 centimètres, selon les variétés, et par planches de deux rangs. Le sentier plus large doit avoir 80 centimètres à 1 mètre, cette distance est nécessaire pour l'arrosage en été.

Dans certaines contrées du Sud-Ouest, on plante par trous larges de 25 centimètres qu'on emplit de fumier consommé ou de terreau. Quand on plante, on réserve le plus possible de mottes, afin que la reprise soit mieux assurée ; on arrose copieusement après la plantation, et de même pendant tout l'été. On étend du paillis autour des pieds, et environ un mois après la mise en terre, on met un échalas à chaque pied. On choisit pour cela des tuteurs de châtaigniers ou de pins, hauts de $1^{m},10$ à $1^{m},50$, que l'on enfonce au pied de chaque tomate, où les pousses sont attachées à mesure de leur développement. Dans certaines contrées, on établit des treillages composés de lattes et de tuteurs, posés horizontalement et verticalement, ou bien avec deux fils de fer ; le premier à 30 centimètres du sol, et le second à 35 ou 40 centimètres du premier ; tout cela est compliqué, et ne vaut pas un seul échalas placé à chaque pied.

La taille de la tomate est de toute nécessité, elle est facile ; on fait choix des deux premières branches se bifurquant, et

l'on supprime toutes les autres. On les pince au-dessus du troisième bouquet de fleurs, pour les variétés hâtives, et au-dessus du quatrième ou cinquième, pour les variétés tardives. En septembre, pour faciliter la maturité des derniers fruits on les effeuille ; l'attachage des branches doit être fait avec soin, à mesure qu'elles poussent.

Si, dans le courant de l'été, on peut arroser plusieurs fois avec du purin ou des matières fécales suffisamment étendues d'eau, on ne devra pas négliger de le faire, car on obtiendra avec cet engrais des résultats magnifiques.

Culture de primeurs. — La culture des tomates de primeurs est assez lucrative, malgré la concurrence des produits d'Espagne, de Portugal, d'Algérie, qui font leur apparition sur nos marchés vers la fin de mars-avril.

On sème en décembre ou dans les premiers jours de janvier, sur couches bien chaudes, pour que les graines soient levées le plus rapidement possible. Une fois le plant assez fort, on le repique en petits pots de 8 centimètres que l'on enterre de nouveau dans une couche. On les prive d'air, pendant quelques jours, pour en faciliter la reprise, qui, sous l'influence de la chaleur de fond, s'opère vite, puis on donne un peu d'air, quand le temps le permet.

Environ trois semaines après le repiquage en pots, on prépare une bonne couche, épaisse de 60 centimètres que l'on charge de 20 centimètres de terreau mélangé de terre à potager ; cinq jours après, quand la couche a jeté ses feux, on plante les tomates, à raison de cinq ou sept plants par coffre ; on couvre de panneaux et l'on abrite avec des paillassons ou de la litière, pendant le froid.

Lorsque les tomates ont suffisamment poussé, on fait choix des deux plus belles branches et l'on supprime toutes les autres, présentes ou à venir. Ces deux branches sont atta-

chées sur des petits piquets enfoncés dans la couche à une certaine distance du pied. Lorsque ces branches seront suffisamment chargées de fleurs, on en pince l'extrémité; quand le soleil paraît, on donne de l'air, on bassine souvent, on arrose chaque pied avec soin, sans excès d'humidité. Quand les fruits sont sur le point de mûrir, on supprime les feuilles qui les entourent pour les avancer. Il faut entretenir de bons réchauds, qu'il faut souvent remanier; on exhausse les coffres, quand les plantes arrivent à toucher le verre.

On peut faire cette culture en pots, en les empotant successivement dans des vases plus grands, jusqu'à concurrence de 20 centimètres. Étant transportables, lorsqu'une couche ne chauffe plus, on les remet sur une autre. Les soins sont les mêmes que ceux précédemment indiqués.

Voici encore un excellent procédé, que nous recommandons, et qui donne presque toujours d'excellents résultats. On sème en septembre sur une vieille couche, lorsque les plants sont assez forts, on les repique, puis on fait des boutures de têtes qui reprennent très bien à l'étouffée sous cloches et sur couches pas trop chaudes. Une fois les boutures racinées, on les met en pots que l'on place de nouveau sur couches, on les conserve ainsi, jusqu'au moment de les mettre en place. Par ce moyen, on obtient des plantes qui, au printemps, produisent beaucoup, sont très naines et très hâtives. Les meilleures variétés, pour ces différents genres de culture sont : La *tomate très naine et très hâtive à gros fruits*. — La *tomate rouge naine hâtive à feuille crispée*, etc.

Variétés. — Les variétés sont très nombreuses, depuis quelques années surtout, l'Amérique nous en a envoyé une certaine quantité, qui ne sont pas toutes de bonne qualité. Parmi les variétés les mieux appréciées, nous citerons :

Tomate très hâtive de pleine terre. — Excellente, très hâtive, résistant bien à la maladie ; convient pour semis de première saison.

Tomate rouge grosse. — Très ancienne variété, de très bonne qualité.

Tomate rouge grosse, lisse (Trophy). — Très beau fruit lisse, chair pleine, très bonne.

Tomate rouge grosse hâtive. — Très bonne et ancienne.

Tomate rouge naine hâtive. — Bonne pour la culture de primeurs.

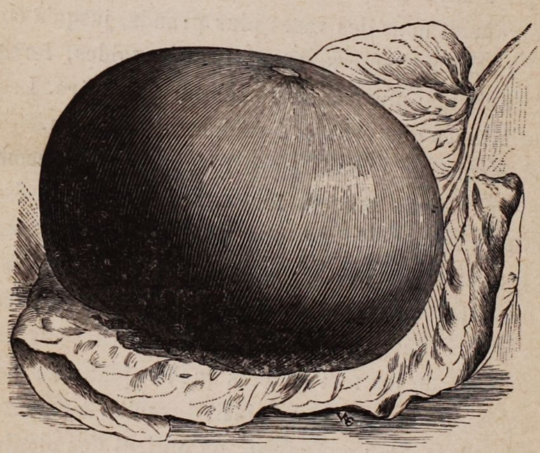


Fig. 63. — Tomate Mikado écarlate.

Tomate pomme rouge améliorée. — Très bonne et très productive.

Tomate Chemin rouge hâtive. — Nouvelle variété, très appréciée sur les marchés de Paris.

Tomate président Garfield. — Variété dont les fruits deviennent énormes, de bonne qualité ; nous en avons exposé pesant 700 grammes.

Tomate roi Humbert. — Variété à fruits allongés, petits, d'assez bonne qualité.

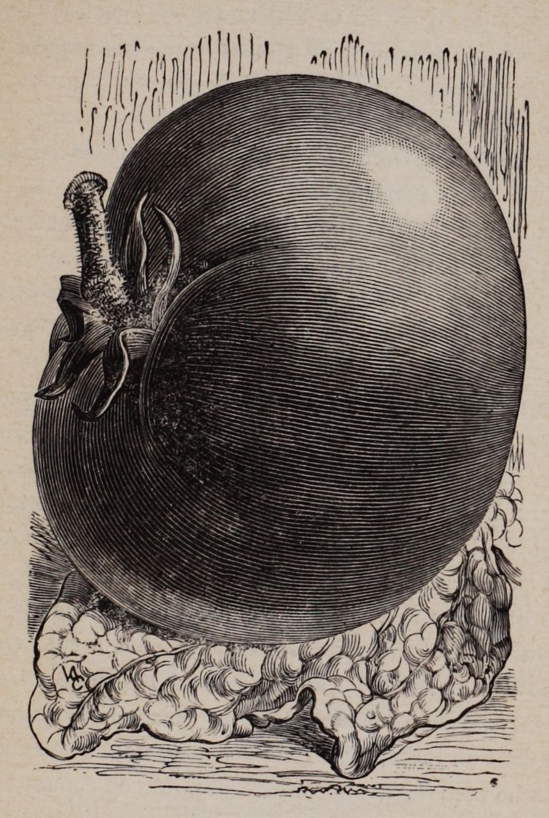


Fig. 64. — Tomate Champion.

Tomate Mikado écarlate (fig. 63). — Variété nouvelle américaine, à très gros fruits.

Tomate Mikado violette. — Nouvelle, à fruits énormes bien lisses ; comme qualité la précédente est préférable.

Tomate américaine nouvelle n° 400. — Cette variété peu connue, mise dans le commerce par MM. Beney, Lamand et Musset, de Lyon, est très méritante, à tous les points de vue, fruits très réguliers, de couleur cramoisie foncée, chair fine et savoureuse, contenant peu de graines.

Tomate perfection. — Très productive.

Tomate Livingstone. — Fruit gros, rond et bien lisse, hâtif de couleur écarlate vif (nouvelle).

Tomate Champion (fig. 64). — De provenance américaine ; fruits nombreux, lisses, d'un vert violacé.

Tomate rouge à tige raide de Laye. — Tige droite, très consistante, se soutient sans aucun appui, très peu productive, peu recommandable.

Tomate poire. — *Tomate cerise.* — *Tomate pomme violette.* — *Tomate jaune ronde.* — *Tomate jaune, grosse, lisse*, etc., toutes de deuxième ordre.

GRAINES. — Pour récolter d'excellentes graines de tomate, on fait choix des plus beaux fruits, les premiers formés autant que possible. On les laisse bien mûrir sur pied, on les cueille et on les met dans un endroit bien chaud, sous un panneau par exemple ; on les dispose côte à côte sur des planches. Quelques jours après, on sort la graine avec une lame de couteau ou une spatule en bois. Cette graine est placée dans un linge solide, une poche de toile un peu claire, on attache bien la partie supérieure, et, en tenant le tout dans un récipient rempli d'eau, on les presse plusieurs fois dans tous les sens, pour en faire sortir la partie visqueuse, il n'y a plus qu'à les étendre sur des planchettes ou des linges, à l'ombre, pour les faire sécher. Elles conservent leur faculté germinative pendant quatre ou cinq années.

MALADIES, ANIMAUX NUISIBLES. — Depuis quelques années, les plantations de tomates sont atteintes d'une mala-

die, assez semblable à celle qui sévit sur la pomme de terre, *peronospora infestans*. Cette maladie débute généralement vers la fin de juin, attaque d'abord les feuilles, et successivement les fruits, qui sont maculés de taches noires, ce qui les empêche de grossir d'abord et les fait pourrir ensuite. Plusieurs remèdes ont été essayés ou préconisés ; jusqu'à présent, aucun n'a donné de résultats sérieux, au moins que nous sachions. M. Prillieux recommande de traiter plusieurs fois à la bouillie bordelaise, dans laquelle on ajoutera un peu de sulfate de fer. La matière Coulet et Chausse, dont on se sert dans le Bordelais pour combattre le mildiou et qui est un composé de sulfate de cuivre, de sulfate de fer et de soufre, paraît l'enrayer quelque peu.

La suie, la cendre et le plâtre brut, mélangés par parties égales et répandus sur les feuilles à l'état liquide ou sec, nous ont donné les meilleurs résultats.

Usages. — La tomate est d'un usage général, il s'en fait une consommation considérable dans le monde entier, principalement en Europe et dans les deux Amériques. On en fait des conserves très appréciées l'hiver, ainsi que des confitures.

Dans le Sud-Ouest et le Midi, on mange la tomate crue en salade, seule, ou mélangée au piment. Les jeunes fruits verts se confisent comme les cornichons.

VALÉRIANE D'ALGER

Fedia cornucopiæ Gærtn. Valérianées.

Plante annuelle, originaire d'Algérie. On sème en pleine terre, en rayons espacés de 40 centimètres, depuis avril jusqu'en août. On éclaircit et l'on arrose copieusement pendant les chaleurs. Les feuilles, lorsqu'elles sont tendres, cueillies une à une, se mangent en salade.

VERS

Astragalus hamosus. L. Légumineuses.

Origine. — Plante annuelle indigène, croissant à l'état spontané, dans les sols profonns et compacts.

Culture. — On sème en place en avril, on recouvre suffisamment. On éclaircit le plant, s'il est trop épais. On bine, afin de maintenir la terre perméable à l'eau des arrosements, qui doivent être copieux pendant les chaleurs.

Usages. — Les fruits, qui ont la forme de petits vers, se mettent dans les salades, pour faire des surprises innocentes.

TROISIÈME PARTIE

CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS

A faire pendant les douze mois de l'année.

Janvier.

Pleine terre. — Défoncer, fumer et bêcher le sol, préparer les mélanges pour charger les couches, préparer les fosses à Asperges, mettre les coffres sur celles que l'on veut forcer en place, surveiller les plantations, sur ados ou costière.

Dans les contrées chaudes, le Sud-Ouest et le Centre, semer toute la série des Choux hâtifs et Choux-fleurs, Laitues de printemps, Romaines, Poireaux, Navets, Radis roses, Carottes hâtives, Cerfeuil, Epinards, Pois, Fèves, Oignons blancs; mettre en terre les premières Pommes de terre hâtives à bonne exposition.

Planter à demeure Choux Bacalan, Bonneuil, Brunswick ou Tabouret, etc., Fraisiers divers, Oseille vierge ; tailler les vieux pieds de framboisiers et groseillers, planter les jeunes.

Biner, sarcler et ramer les pois semés en octobre. Dans le Nord, les semis de pleine terre sont peu importants. On ne peut qu'opérer sous chassis. Visiter souvent les légumes conservés à l'intérieur.

Couches-chassis. — Sur couches tièdes, semer des Choux-fleurs tendres et demi-durs, Chou de Bruxelles, Milan hâtif, York, Saint-Denis, Laitues diverses et Romaines, Navets, Haricots nains, Carottes courtes, Poireaux, Céleri plein et Céleri-Rave, Tomates, Piments, Melons, Concombres, Aubergines, etc.

Forcer les Fraisiers, faire de la Barbe de capucin, mettre les Patates douces en végétation. Planter des Pommes de terre Marjolin ou royale, semer des Pois très nains, renouveler les réchauds et les couches, couvrir de paillassons, de litières ou de feuilles pendant la nuit, donner de l'air et ombrer quand le soleil paraît.

Février.

PLEINE TERRE. — Continuer les gros travaux, labourer, transporter les terres, drainer, nettoyer les cressonières, enfouir les engrais.

Dans les endroits bien exposés, on sème Carottes courtes et demi-longues, Radis, Épinards, Cerfeuil commun et tubéreux, Laitue de printemps, Romaine, Oignons, Poireaux, Navet hâtif, Persil, Pois, Fèves, Choux pain de sucre, Choux de Bruxelles, Joanet, de Brunswick, toute la série des Milan frisés ; semer les premières Betteraves hâtives, Salsifis, Panais, Pimprenelle, Oseille, Scorsonère, Cresson alénois, etc.

Planter Ail, Échalote, Oignons, dédoubler les touffes de Ciboulettes, refaire les bordures d'Oseille, de Thym, planter les Ciboules semées à l'automne, Choux Bacalan, de Bonneuil, Pommes de terre, ainsi que les Asperges, préparer des meules à Champignons, etc.

COUCHES-CHASSIS — Remanier les réchauds, en y ajoutant du fumier neuf. Donner de l'air pendant les heures chaudes.

Forcer les Asperges et les Fraisiers en place et sur couches, semer de nouveau des Aubergines, Tomates, Piment, Melons, Concombres, Basilic, Céleri plein et blanc, Céleri-rave, Choux-fleurs tendres et demi-durs, Chicorée frisée d'Italie, Poireau gros court, Haricot nain, Laitue, Pourpier, etc.

Repiquer les plantes assez fortes. Suivre avec soin les cultures sur couches, de là dépendra le succès, couvrir de paillassons ou de litières, dès que le temps se met au froid.

Mars.

PLEINE TERRE. — Se hâter de terminer les gros travaux, bêcher les carrés, enfouir les engrais, visiter les ustensiles d'arrosage, rigoles, conduits, arrosoirs, pompes, manèges.

Semer Pois, les dernières Fèves, Laitue de printemps, Laitue à couper, Romaine, Radis, Poireaux, Chicorée sauvage, Oignons hâtifs, Persil, Cerfeuil, Cresson de fontaine et alénois, Oseille, Navet, Salsifis, Scorsonère, Epinards, Betterave, Poirée, Arroche, Choux de Milan frisés, Choux-fleurs, Choux-Raves, Choux-Navets, Ciboules, Panais, Sarriette, Pimprenelle, Asperges, etc. A bonne exposition, on peut semer Céleri plein et Celeri rave.

Planter les dernières Echalotes et Ail, Choux Bacalan et autres variétés, Romaines, Laitues, Pommes de terre, Oseille, Thym.

Remplacer les Fraisiers qui auraient manqué, recharger les plantations d'Asperges, planter les jeunes griffes, refaire les cressonnières, planter et semer de nouveau. Sarcler et biner.

Débutter les artichauts, fumer et bêcher. Mettre en place les racines porte-graines, Betteraves, Panais, Choux-raves, etc. Couvrir légèrement les jeunes semis ou plantations susceptibles.

Couches-chassis. — Les couches sont d'une grande utilité pour les repiquages de Piments, Aubergines, Tomates, etc. On entretient encore des réchauds pendant la première quinzaine, au moins dans le Nord.

Semer Piments, Tomates, Melons, Concombres, Tétragone, Haricots, Céleri, Basilic, Chicorée frisée, etc. On continue à forcer les Fraisiers ainsi que les dernières Asperges.

Surveiller la taille des Melons, continuer le bouturage des Patates et des Ignames.

Sur les costières et couches tièdes, on repique des Laitues et des Chicorées frisées après avoir semé du Cerfeuil, des Radis.

Se méfier des coups de soleil qui sont très chauds en cette saison.

Avril.

Pleine terre. — Les travaux de pleine terre prennent une grande extension, ils sont les plus importantsde l'année.

Semer en grand toutes les espèces de légumes, Céleri, Choux de Milan, Choux cabus, Choux-fleurs, Choux de Bruxelles, Choux-Raves, Choux-Navets, Carottes, toutes les variétés, Salsifis, Scorsonères, Scolyme, Chicorée sauvage, Pissenlit, Chervis, Betterave, Pimprenelle, Artichaut, Poirée, Cardon, Baselle, Poireaux, Cresson de fontaine, Cresson alénois, Cresson de terre, Thym, Sarriette, Romaines et Laitues, Radis rose et de Chine, Cerfeuil, Persil, Epinards, Asperges, Pois, Haricots, etc.

Planter Pommes de terre, Choux pommes, Choux-fleurs, Chicorée frisée (semés en janvier sur couches), Betteraves hâtives, Oignons, Romaines, Laitues, Poireaux semés sur couches. Si les gelées ne sont plus à craindre, selon les climats, planter Piments, Tomates, Aubergines, Melons, Concombres, Courges, Céleri.

Œilletonner les Artichauts, faire de nouvelles plantations. Sarcler, biner et éclaircir les semis.

Couches-chassis. — Sur couches tièdes, on sème Chicorée, Sca-

role, Baselle, Tétragone, Melons, Aubergines, Piments, Tomates Céleri, etc. Ces mêmes plantes se repiquent en pépinières sur couches tièdes.

Récolter des Haricots, des Fraises, des Tomates ou autres légumes forcés, bien surveiller ces cultures, bassiner, ombrer, donner de l'air, éviter que les Melons ne reçoivent un coup de soleil.

Multiplier les Patates douces et Ignames.

Mai.

Pleine terre. — Le sol étant suffisamment réchauffé, semer et planter toutes les plantes potagères énumérées en avril.

Semer aussi Fenouil de Florence et autres variétés, Roquette, Cerfeuil tubéreux, Scolyme d'Espagne sans danger qu'il monte, toutes les variétés de Haricots nains et à rames, Navets, Chicorée frisée et Scarole.

Mettre en place les diverses variétés semées en mars et avril.

Arroser, biner, sarcler toutes les cultures, éclaircir les semis.

Couches-chassis. — On ne confectionne plus que des couches sourdes, pour planter des Melons, Courges, Concombres, etc.

Commencer la récolte des Melons, qu'il ne faut pas laisser trop mûrir sur pied.

Dépanneauter toutes les couches et surveiller les cultures en rapport de Haricots, Tomates, Pois, etc. Bouturer des Patates douces.

Juin.

Pleine terre. — Arrosages copieux et fréquents.

Semer toutes les plantes mentionnées en avril et mai, en y ajoutant : Radis noir, Raiponce, Choux-Brocolis, branchu et pommé, Brocoli-Mamouth, Choux de Milan doré et de Pontoise tardif d'hiver, Scarole en cornet, Chou de Vaugirard, etc.

Continuer le repiquage en place des plantes semées le mois précédent. Tailler les Melons et Tomates ; monter des meules à Champignons à l'air libre.

Récolter vers la fin du mois, Ail, Échalotes, ainsi que des graines de Mâches, Navets,, Choux, Oseille, Cerfeuil, etc.

Enlever les coulants aux Fraisiers de tous les mois, les pailler et arroser copieusement.

Biner, sarcler toutes les cultures.

Couches-chassis. — Les couches ne servent plus; on ne fait que récolter les produits à mesure qu'ils sont bons.

Rentrer les panneaux et coffres.

Juillet.

Pleine terre. — Arrosages copieux. Biner, sarcler souvent toutes les cultures, pailler les cultures délicates.

Semer Radis toutes les variétés, Scarole, Chicorée, Laitues Carottes, Mâches, Epinards, Cerfeuil, Cresson alénois, Haricot nain, pour récolter en vert, etc.

Planter Choux Milan, Choux Brocolis, Choux de Vaugirard, Choux de Schweinfurth, Choux-fleurs durs; planter en place les Fraisiers semés en mai, repiquer en pépinière les variétés destinées à être forcées; butter le Céleri plein, effeuiller le Céleri-Rave; empailler quelques Cardons, faire blanchir la Poirée à cardes, Scarole et Chicorée. Pincer les Tomates, Melons.

Récolter les graines à mesure de leur maturité.

Couches chassis. — Les couches ne sont plus d'aucune utilité. Enlever les fumiers et terreaux ayant servi à leur confection. Rentrer les panneaux et les coffres à l'abri.

Août.

Pleine terre. — Nous sommes d'avis, avec certains auteurs, que le mois d'août est le commencement de l'année horticole, car on commence toute une série de nouvelles opérations de culture, qui se succèdent sans interruption, jusqu'en juillet. La chaleur étant encore forte, les arrosages absorbent une bonne partie du temps.

Labourer, fumer les parties vides, replanter de suite. Pailler les semis, biner, sarcler.

Semer Carottes, Oignons, Choux cabus, Bacalan, Cœur-de-bœuf, d'York, etc., Rave, Radis de Chine, Radis noir, Radis rose, Laitues, Romaines d'hiver, Scaroles en cornet, bâtarde et ronde, Scorsonère, Epinard à graine ronde, Mâches, Cerfeuil.

Planter Poireaux, Scaroles en cornet et ronde, Laitue merveille des quatre saisons, Céleri rave, Céleri plein, Choux de Bonneuil, Choux Brocolis, Choux-fleurs, etc.

Multiplier le Cresson de fontaine par boutures, faire des meules à Champignons, refaire les bordures de Thym, Hysope.

Butter le Céleri, Cardon; faire blanchir la Chicorée, Scarole,

Poirée à cardes. Couper les montants d'Artichauts qui ont cessé de donner; arracher les Oignons.

Récolter les graines qui sont mûres.

Visiter souvent les plantations de Concombres, Melons, Tomates, Aubergines.

Couches-chassis. — Les couches sont inutiles, continuer d'enlever les fumiers et terreaux ayant servi, pour les mettre en tas.

Septembre.

Pleine terre. — La chaleur étant moins forte, diminuer les arrosages.

Eclaircir les semis, biner, sarcler souvent. On peut encore semer toutes les plantes énumérées dans le mois précédent.

Planter Poireau long d'hiver, Scarole en cornet et bâtarde, Choux de Milan, de Norvège et de Pontoise tardifs, Laitue d'hiver, Romaine d'hiver, Artichauts, les derniers Céleris-Raves, etc.

Butter les Céleris à fosses et les Cardons, les Poirées à cardes, faire blanchir la Chicorée et Scarole.

Continuer la récolte des Pommes de terre, Oignons, Melons, Concombres, Patates, Choux, Tomates, Aubergines, etc.

Recueillir avec soin toutes les graines mûres ; enlever les coulants aux Fraisiers à gros fruits, couper ras toutes les feuilles et biner profondément, mettre en pots les Fraisiers pour forcer.

Couches-chassis. — Sur ados, planter des Laitues, Gottes, semer des Radis vers la fin du mois. Dans le Nord, on commence à forcer les Asperges, on sème des Haricots verts.

S'approvisionner de fumier et de litière pour les prochaines cultures. Construire à l'intérieur des meules à Champignons.

Octobre.

Pleine terre. — Les jours décroissent, les pluies sont abondantes, aussi les arrosages sont-ils peu importants.

Continuer à biner, sarcler, nettoyer les diverses cultures.

Semer Mâches, Radis, Epinards, Cerfeuil, Persil, Cresson alénois, Laitues d'hiver, Romaine, Pois, Fève, etc.

Planter Laitue d'hiver, Romaine, Scarole, Poireaux, Fraisiers, Oseille vierge, Thym, Hysope, Sarriette vivace, Lavande, Oignons, Choux Bacalan, ou autres cabus.

Il faut se rendre compte des conditions climatériques de la contrée où l'on se trouve afin de ne semer et planter que les légumes qui peuvent passer l'hiver sans trop souffrir.

Dans les sols susceptibles d'être trop mouillés en hiver, commencer le défoncement, butter Cèleri, Poirée, empailler les Cardons.

A la fin du mois, butter les Artichauts pour les garantir des gelées.

Couper les tiges d'Asperges, récolter la graine.

Couches-chassis. — Vers la fin du mois, les couches commencent à être utilisées pour y semer ou planter Haricots verts, Carottes courtes, Laitues, Cerfeuil, Radis, Asperges, Oseille, Pois, Pommes de terre, etc.

Commencer à faire de la Barbe de capucin et Withloof.

Sous cloches, sur ados, ou sur couches tièdes, on sème ou on repique Laitues, Gottes, Romaine verte, semer des Radis roses dans les intervalles.

Poser les coffres et leurs panneaux sur les planches de fraisiers de tous les mois, pour en prolonger la production. Donner beaucoup d'air, et des bassinages aux cultures sous verres.

Amonceler des fumiers, des feuilles et toute autre matière fermentescible entrant dans la composition des couches.

Novembre.

Pleine terre. — Les froids commençant à se faire sentir, couvrir les légumes susceptibles, afin que la gelée ne les déteriore pas.

Butter les Artichauts, ou les entourer de paille, de litière, de fumier, ainsi que les Cardons; semer Pois, Fèves, Laitues, Mâches, Epinards, Radis, Cerfeuil, etc.

Butter le Cèleri en place, ou l'arracher, pour le mettre dans le sable, ou dans les terreaux de couches. Planter Laitues d'hiver, Choux Bacalan, Pain de sucre, Cœur de bœuf, d'York, Ail, Echalote, Oignons, etc. Planter les variétés de choux dont on veut récolter la graine.

Continuer les défoncements.

Quand on prévoit de fortes gelées, rentrer dans le cellier, ou la serre à légumes, les plantes suceptibles de souffrir, ou les couvrir

de litière, de feuilles, de brise-vents, qu'on enlèvera lorsque la température sera remontée.

Couches-chassis. — Semer des Pois nains, pour être repiqués, Haricots, Laitues à couper et Gottes, Carottes courtes, Radis, Pois, Pommes de terre, etc.

Continuer le forçage des Asperges soit aux couches, soit en place, ainsi que le Persil et l'Oseille, faire de la Barbe de capucin et du Withloof; des meules à Champignons.

Les couches doivent être l'objet de soins constants, car il faut se méfier de la température qui est très variable. Donner de l'air, pour éviter la concentration de l'humidité à l'intérieur; couvrir de paillassons; la nuit maintenir de bons réchauds ou accots.

Décembre.

Pleine terre. — Il y a peu de semis à faire, néanmoins à bonne exposition, le long d'un mur on peut semer Pois, Fèves, Epinards, Oignons hâtifs, Radis, Laitues, Cerfeuil.

Planter Ail, Echalote, Oignons, Laitues, Romaines, Choux cabus, etc. Mettre en terre les gros oignons, pour manger en vert ou pour la graine.

Défoncer, drainer, transporter les terres, bêcher, enfouir les engrais, faire des paillassons, nettoyer les graines, surveiller les légumes qu'on aura rentrés.

Couches-chassis. — Continuer à forcer les vieilles griffes d'Asperges, qu'on arrache et celles plus jeunes qu'on force en place.

Planter Pommes de terre hâtives, semer Haricots verts, Carottes courtes, Melons. Concombres, Choux-fleurs, Poireaux courts, Radis, Romaines, Pois, Tomates, etc. Entretenir et remanier les réchauds.

Ces semis ou plantations doivent être faits avec soin, car une négligence peut occasionner la destruction de toute une récolte.



FIN

TABLE DES MATIÈRES

Lyon. — Imp. PITRAT AINÉ, A. REY Successeur, 4, rue Gentil. — 4728

TRAITÉ DE BOTANIQUE AGRICOLE ET INDUSTRIELLE

Par J. VESQUE

Maître de Conférences à la Faculté des sciences de Paris et à l'Institut agronomique

1 vol. in-8 de xvi-976 pages, avec 598 figures, cartonné. . . . . . . 18 fr.

ÉLÉMENTS DE BOTANIQUE AGRICOLE

Par SCHRIBAUX
Professeur à l'École d'agriculture de Joinville

Et J. NANOT
Prof. à l'École munic. d'arboriculture de Paris

1 vol. in-18 jésus, de xx-328 p., avec 260 fig., 2 pl. col. et une carte. . 7 fr.

LE MATÉRIEL AGRICOLE

MACHINES, INSTRUMENTS

OUTILS EMPLOYÉS DANS LA PETITE ET LA GRANDE CULTURE

Par J. BUCHARD

1 vol. in-18 jésus, de 384 pages, avec 142 figures, cartonné (*Bibl. des conn. utiles*) . . . . 4 fr.

Charrues, scarificateurs, herses, rouleaux; semoirs, sarcleuses, bineuses, appareils insecticides, moissonneuses, faucheuses, faneuses, râteaux, batteuses, tarares, hache-paille, presse, coupe-racines, appareils de laiterie, de vinification, de distillation, cidrerie, huilerie, scierie, machines hydrauliques, pompes, arrosages, brouettes, charrettes, porteurs, manèges, roues hydrauliques, moteurs aériens, machines à vapeur.

LES ENGRAIS

ET LEUR APPLICATION A LA FERTILISATION DU SOL

Par Albert LARBALETRIER

Professeur de chimie à l'École d'agriculture du Pas-de-Calais

1 vol. in-18 jésus, de 360 pages, avec 68 fig., cart. (*Bibl des conn. utiles*). 4 fr.

L'Application judicieuse des engrais est un des facteurs les plus importants pour assurer de hauts rendements et rénumérer le travail agricole. Pour obtenir de bons résultats, il faut tenir compte de la nature du sol, de l'époque de l'épandage, des doses à appliquer et de la répartition dans la terre. Ce sont ces notions que M. LARBALETRIER a exposées avec une clarté remarquable. Il passe successivement en revue l'alimentation des plantes, les éléments de la fertilité du sol, les amendements, marnages et plâtrages, les engrais végétaux et les tourteaux, les engrais animaux et le guano, les engrais mixtes et le fumier de ferme, les engrais chimiques azotés, phosphatés et potassiques. Le livre se termine par des conseils sur l'achat et l'emploi des engrais.

LES MALADIES DE LA VIGNE

ET LES MEILLEURS CÉPAGES FRANÇAIS ET AMÉRICAINS

MALADIES CRYPTOGAMIQUES DE LA VIGNE
ACCIDENTS PROVOQUÉS PAR LES PERTURBATIONS ATMOSPHÉRIQUES
MALADIES CAUSÉES PAR LES INSECTES, TERRAINS QUI CONVIENNENT A LA VIGNE
LES MEILLEURS CÉPAGES FRANÇAIS ET AMÉRICAINS

Par Jules BEL

Membre de l'Académie des sciences de Toulouse, de la Société mycologique de France, etc.

1 vol. in-18 jésus, de 320 pages, avec 111 fig., cartonné *(Bibl. des conn. utiles)*. . . . . 4 fr.

LE VIN ET L'ART DE LA VINIFICATION

Par V. CAMBON

Ingénieur des arts et manufactures, vice-président de la Société de viticulture de Lyon

1 vol. in-18 jésus, 324 pages, avec 67 fig., cart. (*Bibl. des conn. uiles*). 4 fr.

L'ESSAI COMMERCIAL DES VINS ET DES VINAIGRES

Par J. DUJARDIN

1 vol. in-18 jésus, 368 pages, avec 66 fig., cart. (*Bibl. des conn. uttiles*). 4 fr.

LES FLEURS A PARIS

CULTURE ET COMMERCE

Par Ph.-L. de VILMORIN

1 vol. in-16, 324 pages, avec 203 fig. (*Bibl. scient. contemp.*) . . . 3 fr. 50

Le développement prodigieux pris par le goût et l'emploi des fleurs a amené une véritable révolution dans leur culture et leur commerce. D'où viennent toutes ces fleurs ? qui les cultive, les expédie, les reçoit, les distribue ? quelle est la meilleure manière de les utiliser ? quelles sont celles qui se prêtent le mieux à tel ou tel usage ? Ce sont toutes ces questions d'actualité et d'utilité pratique que M. de Vilmorin étudie.

L'auteur conduit d'abord le lecteur à travers les divers pays pour les comparer entre eux. S'attachant ensuite à la Ville de Paris, il décrit les procédés et l'organisation de la vente aux Halles, dans les marchés aux fleurs, chez les revendeurs et dans les boutiques de fleuristes. Puis il indique la provenance des principales fleurs vendues à Paris et passe en revue à cette occasion les cultures sous verres et celles du Midi.

L'auteur énumère ensuite les principales plantes qui font l'objet des soins du producteur et, signalant les mérites des diverses espèces en même temps que leur culture, il traite des plantes annuelles, bisannuelles, vivaces, bulbeuses, de pleine terre, puis il parle des orchidées et des plantes de serre, des arbres et arbustes fleurissant, des rosiers en particulier, enfin des plantes spéciales aux cultures du Midi, et des accessoires des bouquets, verdures diverses, mousses et fougères.

LES ORCHIDÉES

MANUEL DE L'AMATEUR

Par D. BOIS

Assistant au Muséum d'histoire naturelle de Paris

1 vol. in-18 jésus. de 350 p., avec 120 fig. cart. (*Bibl. des conn. utiles*). 4 fr.

LES PLANTES D'APPARTEMENT

ET LES PLANTES DE FENÊTRE

Par D. BOIS

1 vol. in-18 jésus, 388 p., 169 fig., cart. (*Bibl. des conn. utiles*.). 4 fr.

La modicité du prix de ce petit livre, la forme élégante sous laquelle il se présente, les nombreuses figures qui en accompagnent le texte font de ce volume un guide pratique à la portée de tous ceux qui aiment à cultiver des plantes dans leurs salons ou sur leurs fenêtres, mais présentant néanmoins l'exactitude scientifique qui est trop souvent sacrifiée dans les ouvrages de ce genre.

Tout d'abord, l'auteur nous initie aux phénomènes de la vie des plantes, tels qu'ils s'accomplissent normalement, afin de montrer combien est préjudiciable à leur santé le milieu dans lequel elles se trouvent placées, lorsque nous les associons à notre vie, dans les appartements, où la lumière fait défaut, où l'air es peu abondant et vicié, où la poussière entrave les fonctions respiratoires, etc. Connaissant ce qui est nécessaire à l'entretien de la vie, le lecteur peut alors s'efforcer de réaliser les conditions les meilleures pour en prolonger la durée.

L'arrosage est une question dont dépend en grande partie la santé des plantes. Il y a, à ce sujet, une foule de considérations qui montrent combien il est nécessaire d'apporter de soins dans la pratique de cette opération.

Le rempotage, les semis, marcottage, bouturage, le repiquage, pincements, taille, font aussi l'objet de plusieurs chapitres.

La seconde partie est une énumération, par ordre alphabétique, des plantes que l'on peut cultiver sur les fenêtres et sur les balcons et dont les plus répandues sont rendues reconnaissables, grâce aux figures qui en accompagnent les descriptions, suivies de notices sur l'emploi, la culture, le mode de multiplication. Chaque espèce est désignée par son nom scientifique et par ses noms vulgaires.

Des listes permettent enfin de faire un choix parmi les espèces grimpantes, celles qui sont propres à la garniture des vases suspendus, celles qui peuvent vivre à l'ombre.

La troisième partie est consacrée aux plantes d'appartements : description, emplois, culture, arrangements dans les jardinières et dans les cachepots, dans les aquariums ; conservation des fleurs coupées et leur arrangement dans les bouquets.

En un mot, M. Bois a cherché à réunir dans ce petit livre tout ce qui peut intéresser les amateurs d'horticulture, si nombreux, qui ont pour jardin une fenêtre ou une terrasse, et pour serre, un salon.

(*Le Naturaliste*, septembre 1891.)

LE PETIT JARDIN

CULTURE ET ENTRETIEN, LE JARDIN D'AGRÉMENT, LE JARDIN FRUITIER
LE JARDIN POTAGER
LES TRAVAUX DE CHAQUE MOIS, LES MALADIES DES PLANTES ET LES ANIMAUX NUISIBLES

Par D. BOIS

1 vol. in-18 jésus de 350 p., avec 158 fig., cart. (*Bibl. des conn. utiles.*) . . 4 fr.

LES ARBRES FRUITIERS

L'ARBRE, LE SOL, LES OUTILS, LES PROCÉDÉS DE CULTURE, LA VIGNE, LE POIRIER
LE POMMIER, LE PÊCHER, L'ABRICOTIER, LE CERISIER
LA RESTAURATION DES ARBRES FRUITIERS, LA CONSERVATION DES FRUITS

Par G. BELLAIR

Jardinier en chef des jardins de Versailles.

OUVRAGE COURONNÉ PAR LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'HORTICULTURE DE FRANCE

1 vol. in-18 jésus, de 350 p., avec 150 fig., cart. (*Bibl. des conn. utiles*). . 4 fr

Ce volume est indispensable, non seulement aux amateurs de jardin, mais encore aux jardiniers de profession.

C'est un excellent petit ouvrage dans lequel est réuni tout ce qu'il est utile de connaître pour obtenir des arbres vigoureux et les diriger avec intelligence. La vigne, le poirier, le pêcher, l'abricotier, le cerisier, etc., sont successivement passés en revue par l'auteur, au point de vue de la plantation, de la taille, de la restauration, etc.

LES INSECTES NUISIBLES

AUX FORÊTS, AUX CÉRÉALES ET A LA GRANDE CULTURE, A LA VIGNE
AU VERGER ET AU JARDIN FRUITIER
AU POTAGER ET AU JARDIN D'ORNEMENT

Par L. MONTILLOT

1 vol. in-18 jésus, 350 p., avec 250 fig., cart. (*Bibl. des conn. utiles*) 4 fr.

LES LÉGUMES ET LES FRUITS

Par de BREVANS

1 vol. in-18 jésus, de 350 p., avec 100 fig., cart. (*Bibl. des conn. utiles*) . . 4 fr.

LA ROSE

HISTOIRE ET CULTURE, 500 VARIÉTÉS DE ROSIERS

Par J. BEL

1891, 1 vol. in-16 de 160 p., avec 41 fig. (*Petite bibliothèque scientifique*). . 2 fr.

Parmi toutes les fleurs, il n'en est pas de plus universellement appréciée que la Rose. M. J. Bel a pensé que ceux qui s'intéressent à la reine des fleurs trouveraient avec plaisir, rassemblé et condensé, tout ce qui a trait à la Rose, son histoire, la place qu'elle a occupée et le rôle qu'elle a joué chez les peuples, anciens et modernes, — puis la description des variétés qui font l'ornement de nos jardins (Rosiers, Thé, Bengale, Noisette, Ile-Bourbon, hybrides remontants, perpétuels, cent-feuilles, grimpants, rosiers de Provins, etc). Le côté pratique devait nécessairement avoir sa part. Plusieurs chapitres lui ont été réservés et résument tout ce qu'il importe de savoir sur la culture, il a multiplication, le greffage, la taille et entretien du rosier, sur les insectes et les plantes qui lui sont nuisibles.

ENVOI FRANCO CONTRE UN MANDAT POSTAL

Lyon. — Imp. PITRAT AINÉ, A. Rey Succ. — 4728

LA SOIE

AU POINT DE VUE SCIENTIFIQUE ET INDUSTRIEL

Par Léo VIGNON

Maître de conférences à la Faculté des sciences
Sous-directeur de l'École de chimie industrielle de Lyon.

1 vol. in-16, de 370 pages, avec 81 figures, cartonné. . . 4 fr.

Le ver à soie; l'œuf; le ver; la chrysalide; le cocon; le papillon; la sériciculture et les maladies du ver à soie; la soie; le triage et le dévidage des cocons; étude physique et chimique de la soie grège; le moulinage; les déchets de soie et l'industrie de la schappe; les soieries; essai, conditionnement et titrage; la teinture; le tissage; finissage des tissus; impression; apprêts; classification des soieries; l'art dans l'industrie des soieries; documents statistiques sur la production des soies et soieries.

LES MATIÈRES COLORANTES

ET LA CHIMIE DE LA TEINTURE

Par L. TASSART

Ingénieur, répétiteur à l'École centrale des arts et manufactures,
Chimiste de la Société des matières colorantes et produits chimiques
de Saint-Denis (Établissements Poirrier et Dalsace).

1 vol. in-16, de 320 pages, avec 30 figures, cartonné.. . 4 fr.

Matières textiles : fibres d'origine végétale, coton, lin, chanvre, jute, ramie; fibres d'origine animale, laine et soie; matières colorantes minérales, végétales et animales; matières tannantes; matières colorantes artificielles; dérivés du triphényl-méthane, phtaléines; matières colorantes nitrées et azoïques, indophénols, safranines, alizarine, etc.; analyse des matières colorantes; mordants d'alumine, de fer, de chrome, d'étain, etc.; matières employées pour l'apprêt des tissus; des eaux employées en teinturerie et de leur épuration.

L'INDUSTRIE DE LA TEINTURE

Par L. TASSART

1 vol. in-16, de 360 pages, avec 50 figures, cartonné. . . 4 fr.

Le blanchiment du coton, du lin, de la laine et de la soie; le mordançage; la teinture à l'aide des matières colorantes artificielles (matières colorantes dérivées du triphényl-méthane, phtaléines; matières colorantes artificielles, safranine, alizarine, etc.); de l'échantillonnage; manipulation et matériel de la teinture des fibres textiles, des filés et des tissus; rinçage, essorage, séchage, apprêts, cylindrage, calandrage, glaçage, etc.

LES INDUSTRIES D'AMATEURS

LE PAPIER ET LA TOILE, LA TERRE, LA CIRE, LE VERRE ET LA PORCELAINE, LE BOIS, LES MÉTAUX

Par H. de GRAFFIGNY

1 vol. in-16, de 365 pages, avec 395 figures, cartonné. . . **4 fr.**

Cartonnages; papiers de tenture; encadrements; masques; brochage et reliure; fleurs artificielles; aérostats; feux d'artifices; modelage; moulage; gravure sur verre; peinture de vitraux; mosaïques; menuiserie; tour; découpage du bois; marqueterie et placage; serrurerie; gravure en taille-douce; mécanique; électricité; galvanoplastie; horlogerie.

L'ART DE L'ESSAYEUR

Par A. RICHE

Directeur des essais à la Monnaie de Paris.

Et E. GÉLIS

Ingénieur des Arts et Manufactures.

1 vol. in-16, de 384 pages, avec 94 figures, cartonné. . . **4 fr.**

Principales opérations : fourneaux; vases; connaissances théoriques générales; agents et réactifs; argent; or; platine; palladium; plomb; mercure; cuivre; étain; antimoine; arsenic; nickel; cobalt; zinc; aluminium; fer.

MONNAIE, MÉDAILLES ET BIJOUX

ESSAI ET CONTROLE DES OUVRAGES D'OR ET D'ARGENT

Par A. RICHE

Directeur des essais à la Monnaie de Paris

1 vol. in-16, de 396 pages, avec 66 figures, cartonné. . . **4 fr.**

La monnaie à travers les âges; les systèmes monétaires : l'or et l'argent; extraction; affinage; fabrication des monnaies; la fausse monnaie; les médailles et les bijoux jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle et sous le régime actuel; la garantie et le contrôle en France et à l'étranger.

L'ÉLECTRICITÉ A LA MAISON

Par Julien LEFÈVRE

Professeur à l'École des sciences de Nantes.

1 vol. in-16, de 396 pages, avec 209 figures, cartonné.. . **4 fr.**

Production de l'électricité; piles; accumulateurs; machines dynamos; lampes à incandescence; régulateurs; bougies; allumoirs; sonneries; avertisseurs automatiques; horlogeries; réveille-matin; compteurs d'électricité; téléphones et microphones; moteurs; locomotion électrique; bijoux; récréations électriques; paratonnerres.

ENVOI FRANCO CONTRE UN MANDAT SUR LA POSTE

L'AMATEUR D'INSECTES

CARACTÈRES ET MŒURS DES INSECTES

CHASSE, PRÉPARATION ET CONSERVATION DES COLLECTIONS

Par Ph. MONTILLOT

Membre de la Société entomologique de France

1 vol. in-16, de 350 pages, avec 100 figures, cartonné.. . 4 fr.

Organisation des insectes; histoire, distribution géographique et classification des insectes; chasse et récolte des insectes; ustensiles, pièges et procédés de capture; description, mœurs et habitat des Coléoptères, des Orthoptères, des Névroptères; des Hyménoptères, des Lépidoptères, des Hémiptères, des Diptères; les collections : rangement et conservation.

LA PISCICULTURE EN EAUX DOUCES

Par A. GOBIN

Professeur départemental d'agriculture du Jura.

1 vol. in-16, de 360 pages, avec 93 figures, cartonné. . . 4 fr.

Les eaux douces; les poissons; la production naturelle; les procédés de la pisciculture; l'exploitation des lacs; les eaux saumâtres; acclimatation des poissons de mer en eaux douces et inversement; faunule des poissons d'eau douce de la France.

M. A. Gobin a réuni toutes les notions indispensables à ceux qui veulent s'initier à la pratique de cette industrie renaissante de la pisciculture il étudie successivement les poissons au point de vue d'une anatomie et d'une physiologie sommaire, mais suffisante ; puis il passe en revue les milieux dans lesquels les poissons doivent vivre, c'est-à-dire l'eau en général et les eaux en particulier. De bons chapitres sont consacrés aux ennemis et aux parasites des poissons, à leurs aliments végétaux et animaux, à leurs mœurs, aux circonstances de leur reproduction, aux modifications de milieux qu'ils peuvent physiologiquement supporter pour une reproduction plus économique, etc. (*Revue scientifique*, 19 août 1889)

GUIDE PRATIQUE DE L'ÉLEVAGE DU CHEVAL

Par L. RÉLIER

Vétérinaire principal au Haras national de Pompadour.

1 vol. in-16, de 388 pages, avec 128 figures, cartonné. . . 4 fr.

Organisation et fonctions, extérieur (régions, aplombs, proportions, mouvements, allures, âge, robes, signalements, examen du cheval en vente); hygiène (différences individuelles, agents hygiéniques, maréchalerie); reproduction et élevage (art des accouplements).

M. Relier a résumé, sous une forme très concise et très claire, toutes les connaissances indispensables à l'homme de cheval. Ce livre est destiné aux propriétaires, cultivateurs, fermiers, ainsi qu'aux palefreniers des haras, qui y trouveront les renseignements dont ils ont sans cesse besoin pour l'accomplissement de leur tâche. (*La France chevaline*, 4 mai 1889).

ENVOI FRANCO CONTRE UN MANDAT SUR LA POSTE.

LES SECRETS DE LA SCIENCE ET DE L'INDUSTRIE

RECETTES FORMULES ET PROCÉDÉS
D'UNE UTILITÉ GÉNÉRALE ET D'UNE APPLICATION JOURNALIÈRE

Par le professeur A. HÉRAUD

1 vol. in-16, de 366 pages, avec 165 figures, cartonné. . 4 fr.

L'électricité; les machines; les métaux; le bois; les tissus; la teinture; les produits chimiques; l'orfèvrerie; la céramique; la verrerie; les arts décoratifs; les arts graphiques.

LES SECRETS DE L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

A LA VILLE ET A LA CAMPAGNE

RECETTES FORMULES ET PROCÉDÉS
D'UNE UTILITÉ GÉNÉRALE ET D'UNE APPLICATION JOURNALIÈRE

Par le professeur A. HÉRAUD

1 vol. in-16, de 384 pages, avec 241 figures, cartonné. . 4 fr.

L'habitation; le chauffage; les meubles; le linge; les vêtements; la toilette, l'entretien; le nettoyage et la réparation des objets domestiques; les chevaux et les voitures; les animaux et les plantes d'appartements; la serre et le jardin; la destruction des animaux nuisibles.

LES SECRETS DE L'ALIMENTATION

RECETTES, FORMULES ET PROCÉDÉS
D'UNE UTILITÉ GÉNÉRALE ET D'UNE APPLICATION JOURNALIÈRE

Par le professeur A. HÉRAUD

1 vol. in-16, de 360 pages, avec 150 figures, cartonné. . . 4 fr.

Le pain, la viande, les légumes, les fruits; l'eau, le vin, la bière, les liqueurs; la cave, la cuisine, l'office, le fruitier, la salle à manger, etc.

Ces trois ouvrages de M. le professeur Héraud contiennent une foule de renseignements que l'on ne trouverait qu'en consultant un grand nombre d'ouvrages différents. C'est une petite encyclopédie qui a sa place marquée dans la bibliothèque de l'industriel et du praticien. M. Héraud met à contribution toutes les sciences pour en tirer les notions pratiques qui peuvent être utiles. De là, des recettes, des formules, des conseils de toute sorte et l'énumération de tous les procédés applicables à l'exécution des diverses opérations que l'on peut vouloir tenter soi-même.

ENVOI FRANCO CONTRE UN MANDAT SUR LA POSTE.

LE PETIT JARDIN

Par D. BOIS

Aide-naturaliste de la chaire de culture au Muséum.

1 vol in-16, de 352 pages, avec 149 figures, cartonné. . . **4 fr.**

Création et entretien du petit jardin; les instruments; le sol; les engrais; l'eau: la multiplication; les semis; le greffage; le bouturage; la taille des arbres; le jardin d'agrément; le jardin fruitier; le jardin potager; les travaux mois par mois; les maladies des plantes et les animaux nuisibles.

LES PLANTES D'APPARTEMENT

Par D. BOIS

1 vol. in-16, de 360 pages, avec 150 figures, cartonné. . **4 fr.**

Les palmiers, les fougères, les orchidées, les plantes aquatiques; les corbeilles et les bouquets; les plantes de fenêtres; le jardin d'hiver; culture en pots; conservation des plantes en hiver; choix des plantes et arbrisseaux d'ornement suivant leur destination, etc.

LES ARBRES FRUITIERS

Par G. BELLAIR

Professeur à la Société d'horticulture.

1 vol. in-16, de 360 pages, avec 100 figures, cartonné.. . **4 fr.**

Le matériel et les procédés de culture; les cultures spéciales; la vigne; le poirier, le pommier, le pêcher, le prunier, le cerisier, etc.; restauration des arbres fruitiers; conservation des fruits.

LES MALADIES DE LA VIGNE

ET LES MEILLEURS CÉPAGES FRANÇAIS ET AMÉRICAINS

Par J. BEL

1 vol. in-16, avec 50 figures, cartonné. . . . . **4 fr.**

Ce petit volume sera certainement consulté avec profit par de nombreux lecteurs, qu'intéressent plus ou moins directement les questions se rapportant à la viticulture. A côté des études personnelles de l'auteur, ils y trouveront des remarques importantes dues à des savants très compétents, les résultats obtenus dans les écoles départementales de viticulture, ainsi que ceux des essais faits chez les viticulteurs les plus éminents du midi de la France. Ajoutons que cet ouvrage, très substantiel, contient de nombreuses figures représentant l'aspect des principales maladies de la vigne et les principaux cépages, ces dernières, fort intéressantes, sont la reproduction exacte de photographies. (*Revue scientifique*, 2 décembre 1889).

ENVOI FRANCO CONTRE UN MANDAT SUR LA POSTE

LES ANIMAUX DE LA FERME

Par E. GUYOT

Agronome éleveur,

1 vol. in-16, de 344 pages, avec 146 figures, cartonné.. . **4 fr.**

Anatomie, physiologie et fonctions des animaux domestiques; utilisation; valeur économique; le cheval, le bœuf, le mouton, le porc; races, alimentation, reproduction, amélioration, maladies, logements; le chien et le chat; poules, dindons, pigeons, canards, oies, lapins, abeilles.

Le but de ce livre est de rendre service aux praticiens qui ne peuvent se livrer à de longues recherches faute de temps et de livres et qui veulent trouver réunis et condensés tous les faits dont ils ont besoin.

(*Journal d'agriculture*, 10 décembre 1889.)

Résumer tout ce que l'on sait sur nos différentes espèces d'animaux domestiques et leurs nombreuses races, sur leur anatomie, leur physiologie, leur hygiène, leurs maladies, etc., était une œuvre difficile; aussi le livre pourra-t-il être très utilement placé dans les bibliothèques rurales.

(*L'Éleveur*, 15 décembre 1889.)

CONSTRUCTIONS AGRICOLES

ET ARCHITECTURE RURALE

Par J. BUCHARD

Ingénieur agronome

1 vol. in-16, de 392 pages, avec 143 figures, cartonné. . . **4 fr.**

Matériaux de construction; préparation et emploi; maisons d'habitation; hygiène rurale, étables, écuries, bergeries, porcheries, basses-cours, granges, magasins à grains et à fourrages, laiteries, cuveries, pressoirs, magnaneries, fontaines, abreuvoirs, citernes, pompes hydrauliques agricoles; drainage; disposition générale des bâtiments, alignements, mitoyenneté et servitudes; devis et prix de revient.

L'INDUSTRIE LAITIÈRE

LE LAIT, LE BEURRE ET LE FROMAGE

Par E. FERVILLE

Chimiste agronome

1 vol. in-16, de 334 pages, avec 87 figures, cartonné. . . **4 fr.**

Le lait; essayage; vente; lait condensé; le beurre; la crème; système Swartz, écrémeuses centrifuges; barattage; délaitage mécanique; margarine; fromages frais et affinés, fromages pressés et cuits; construction des laiteries; comptabilité; enseignement.

NOUVELLE MÉDECINE DES FAMILLES

A LA VILLE ET A LA CAMPAGNE

A L'USAGE DES FAMILLES, DES MAISONS D'ÉDUCATION, DES ÉCOLES COMMUNALES, DES CURÉS, DES SŒURS HOSPITALIÈRES, DES DAMES DE CHARITÉ ET DE TOUTES LES PERSONNES BIENFAISANTES QUI SE DÉVOUENT AU SOULAGEMENT DES MALADES

Par le docteur A.-C. de SAINT-VINCENT

Neuvième édition, revue et corrigée.

1 vol. in-16, de 448 pages, avec 142 figures, cartonné. . 4 fr.

Remèdes sous la main; premiers soins avant l'arrivée du médecin et du chirurgien ; art de soigner les malades et les convalescents.

Ce livre est le résultat d'une pratique de quinze ans à la campagne et à la ville. En le rédigeant, l'auteur a eu pour but de mettre entre les mains des personnes bienfaisantes qui se dévouent au soulagement de nos misères physiques, qui vivent souvent loin d'un médecin ou d'un pharmacien, et qui sont appelées non pas seulement à donner des consolations, mais encore des conseils, un ouvrage tout à fait élémentaire et pratique, un guide sûr pour les soins à donner aux malades et aux convalescents

A la ville comme à la campagne, on n'a pas toujours le médecin près de soi, ou au moins aussitôt qu'on le désirerait; souvent même on néglige de recourir à ses soins pour une simple indisposition, dans les premiers jours d'une maladie. Pour obvier à ces inconvénients, l'auteur a donné la description des maladies communes ; il en a fait connaître les symptômes et les a fait suivre du traitement approprié, éloignant avec soin les formules compliquées dont les médecins seuls connaissent l'application.

PREMIERS SECOURS

EN CAS D'ACCIDENTS ET D'INDISPOSITIONS SUBITES

PAR LES DOCTEURS

E. FERRAND et **A. DELPECH**

Ancien interne des Hôpitaux de Paris. Membre de l'Académie de médecine.

Troisième édition.

1 vol. in-16, de 342 pages, avec 86 figures, cartonné. . . 4 fr.

Les empoisonnés, les noyés, les asphyxiés, les blessés de la rue, de l'usine et de l'atelier; les maladies à invasion subite; les premiers symptômes de maladies contagieuses.

LA PRATIQUE DE L'HOMÉOPATHIE SIMPLIFIÉE

Par A. ESPANET

Troisième édition.

1 vol. in-16, de 440 pages, cartonné. . . . . 4 fr.

Signes et nature des maladies; traitement homéopathique; prophylaxie; mode d'administration des médicaments; soins aux malades et aux convalescents.

ENVOI FRANCO CONTRE UN MANDAT SUR LA POSTE

LA PÊCHE ET LES POISSONS DES EAUX DOUCES

DESCRIPTION DES POISSONS, ENGINS DE PÊCHE,
LIGNES, AMORCES, ESCHES, APPATS, PÊCHE A LA LIGNE,
PÊCHES DIVERSES, NASSES, FILETS

Par Arnould LOCARD

1 vol. in-18, 352 p., avec 174 fig. . . . . 4 fr.

LES INSECTES NUISIBLES

HISTOIRE ET LÉGISLATION,
LES FORÊTS, LES CÉRÉALES ET LA GRANDE CULTURE, LA VIGNE, LE VERGER
ET LE JARDIN FRUITIER, LE POTAGER, LE JARDIN D'ORNEMENT,
A LA MAISON

Par Louis MONTILLOT
Membre de la Société entomologique de France.

1 vol. in-18, 306 p., avec 156 fig. . . . . 4 fr.

LE GAZ

ET SES APPLICATIONS
ÉCLAIRAGE, CHAUFFAGE, FORCE MOTRICE

Par E. de MONTSERRAT et E. BRISAC
Ingénieurs de la Compagnie parisienne du gaz.

1 vol. in-18, 336 p., avec 86 fig. . . . . 4 fr.

LA MACHINE A VAPEUR

MACHINES TYPES, MACHINES A GRANDE VITESSE,
MACHINES LOCOMOBILES, MACHINES ROTATIVES ET TURBO-MOTEURS
MACHINES COMPACTES

Par Aimé WITZ
Ingénieur des Arts et manufactures

1 vol. in-18, 324 p., avec 80 fig. . . . . 4 fr.

DICTIONNAIRE D'ÉLECTRICITÉ
ET DE MAGNÉTISME

COMPRENANT

LES APPLICATIONS AUX SCIENCES, AUX ARTS ET A L'INDUSTRIE

Par Julien LEFÈVRE

Agrégé des sciences physiques

Avec la collaboration de professeurs, d'ingénieurs et d'électriciens

Introduction par M. BOUTY

Professeur à la Faculté des sciences de Paris

Un volume grand in-8 à deux colonnes d'environ 1000 pages avec environ 1125 figures intercalées dans le texte. . . . . . 25 fr.

Le *Dictionnaire d'Électricité et de Magnétisme* est une véritable encyclopédie électrique, où le lecteur trouvera un exposé complet des principes admis aujourd'hui, ainsi que la description de toutes les applications.

La plus large part a été faite aux applications si nombreuses de l'électricité et du magnétisme à l'industrie, aux chemins de fer.

Le *Dictionnaire d'Electricité et de Magnétisme*, composé et imprimé tout entier en moins de dix-huit mois, écrit immédiatement après l'Exposition universelle de 1889, est le seul ouvrage de ce genre qui soit au courant des découvertes les plus nouvelles et qui fasse connaître les appareils et les applications qui se sont produits récemment, tant en France qu'à l'étranger.

NOUVEAU DICTIONNAIRE DE CHIMIE

COMPRENANT

Les applications aux Sciences, aux Arts, à l'Agriculture et à l'Industrie

A L'USAGE DES INDUSTRIELS, DES FABRICANTS DE PRODUITS CHIMIQUES DES AGRICULTEURS, DES MÉDECINS, DES PHARMACIENS, DES LABORATOIRES MUNICIPAUX DE L'ÉCOLE CENTRALE, DE L'ÉCOLE DES MINES, DES ÉCOLES DE CHIMIE, ETC.

Par Émile BOUANT

Agrégé des sciences physiques, professeur au lycée Charlemagne

Avec une introduction par M. TROOST (de l'Institut)

1889, 1 volume in-8 de 1160 pages, avec 650 figures. . . . 25 fr.

L'auteur s'est astreint à rester sur le terrain de la chimie pratique. Les préparations, les propriétés, l'analyse des corps usuels sont indiquées avec les développements nécessaires. Les fabrications industrielles sont décrites de façon à donner une idée précise des méthodes et des appareils.

Il fallait, tout en restant scientifique, dégager les faits des termes trop spéciaux et des théories hypothétiques. L'auteur a surmonté ces deux difficultés.

Le style est d'une élégante précision et les développements sont proportionnels à l'importance pratique du sujet traité. On trouvera là, à chaque page, sur les applications des divers corps, des renseignements qu'il faudrait chercher dans cent traités spéciaux qu'on a rarement sous la main.

Cet ouvrage a donc l'avantage de présenter un tableau complet de l'état actuel de la science.

CHIMIE

LE LAIT

ÉTUDES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Par DUCLAUX

Professeur à la Faculté des sciences de Paris.

1 vol. in-16 de 336 pages, avec figures. . . . . . . 3 fr. 60

LES THÉORIES ET LES NOTATIONS DE LA CHIMIE MODERNE

Par Antoine de SAPORTA

Introduction par C. FRIEDEL, membre de l'Institut

1 vol. in-16. . . . . 3 fr. 50

LA COLORATION DES VINS

PAR LES COULEURS DE LA HOUILLE. MÉTHODES ANALYTIQUES ET MARCHE SYSTÉMATIQUE POUR RECONNAITRE LA NATURE DE LA COLORATION

Par P. CAZENEUVE

Professeur à la Faculté de Lyon.

1 vol. in-16, avec 1 planche. . . . . 3 fr. 50

FERMENTS ET FERMENTATIONS

ÉTUDE BIOLOGIQUE DES FERMENTS. ROLE DES FERMENTATIONS DANS LA NATURE ET DANS L'INDUSTRIE

Par Léon GARNIER

Professeur à la Faculté de Nancy.

1 vol. in-16, avec 65 figures. . . . . 3 fr. 50

L'ALCOOL

AU POINT DE VUE CHIMIQUE, AGRICOLE, INDUSTRIEL, HYGIÉNIQUE ET FISCAL

Par A. LARBALETRIER

Professeur à l'École d'agriculture du Pas-de-Calais.

1 vol. in-16, avec 62 figures. . . . . 3 fr. 50

G. DALLET

LE MONDE VU PAR LES SAVANTS

DU XIXe SIÈCLE

Illustré de 800 figures

Un splendide volume de 1100 pages gr. in-8 à deux colonnes

Broché, sous couverture artistique. . . . . 18 fr.

Cartonné, tranches dorées. . . . . 22 fr.

Au moment où la France vient de célébrer les merveilleux progrès de son industrie, il serait injuste de ne pas associer à ce triomphe des ingénieurs et des industriels les savants illustres aux travaux desquels nous devons les conquêtes innombrables que la science a réalisées pendant le siècle qui s'achève, et qui est vraiment le *siècle de la science.*

Le monde que nous habitons offre à nos yeux un merveilleux spectacle; de jour en jour plus étudié et mieux connu, il se présente à nous avec ses tableaux variés qui provoquent notre admiration et dont les savants modernes ont surpris les secrets jusqu'alors impénétrables, grâce aux admirables instruments de travail qui ont décuplé leur puissance d'investigation.

Nous avons pensé qu'il fallait donner la parole aux maîtres eux-mêmes et les laisser exposer leurs découvertes dans ce magnifique langage qui leur est propre et qui porte avec lui le cachet de leur puissante individualité en même temps que de leur lumineuse et persuasive conviction.

Le Monde vu par les savants s'adresse à tous ceux, petits ou grands, qui sont curieux des choses de la nature, qui cherchent dans les lectures sérieuses des joies douces et des émotions vraies, à ceux qui ne possèdent sur l'histoire de notre globe aucune notion positive; il apportera profit et plaisir, une instruction amusante et un amusement instructif; il exercera l'active curiosité de l'enfance; il sera un sujet de méditations pour l'âge mûr; mis à la portée de tous, il répandra partout, au foyer de la famille, les salutaires leçons de la science.

Les figures, semées à profusion et, pour ainsi dire, à chaque page, sont dues à nos meilleurs artistes; elles sont le commentaire vivant de ces tableaux qui se déroulent devant le lecteur.

Cette encyclopépie, où le vrai luxe de l'exécution est uni à un bon marché inusité, constitue à la fois un riche album et un livre intéressant, qui parle à la fois à l'esprit et aux yeux, assez sérieux pour instruire, assez original pour charmer.

Lyon. — Imp Pitrat Aîné, A. Rey Succr. — 3195

Les variations de la personnalité, par les Drs BOURRU et BUROT. 1 vol. in-16, avec 15 fig. . . . . . 3 fr. 50
La suggestion mentale, par les Drs BOURRU et BUROT. 1 vol. in-16, avec 10 fig. . . . . . 3 fr 50
Le cerveau et l'activité cérébrale, par Al. HERZEN, professeur à l'Académie de Lausanne. 1 vol. in-16. . . . . . 3 fr. 50
Le monde des rêves, par Max SIMON. 1 vol. in-16. . . . . . 3 fr. 50
Le génie, la raison, la folie, par L.-F. LELUT. 1 v. in-16 3 fr. 50
Fous et bouffons, par P. MOREAU (de Tours). 1 v. in-16. 3 fr. 50

HYGIÈNE

Le végétarisme et le régime végétarien rationnel, par le Dr BONNEJOY. 1 vol. in-16. . . . . . 3 fr. 50
L'hygiène à Paris, par le Dr O. DU MESNIL. 1 vol. in-16. 3 fr. 50
Les exercices du corps, par E. COUVREUR. 1 v. in-16. . 3 fr. 50
Le surmenage intellectuel et les exercices physiques, par le Dr A. RIANT. 1 vol. in-16 . . . . . . 3 fr. 50
L'hygiène à l'école, pédagogie scientifique, par le Dr A. COLLINAU. 1 vol. in-16, avec 50 fig. . . . . . 3 fr. 50
La vie du soldat, par le Dr RAVENEZ. 1 vol. in-16, 40 fig. 3 fr. 50
Nervosisme et névroses. Hygiène des énervés et des névropathes, par le Dr CULLERRE. 1 vol. in-16. . . . . . 3 fr. 50
Les nouvelles institutions de bienfaisance, par le Dr A. FOVILLE. 1 vol. in-16, avec 10 pl. . . . . . 3 fr. 50
L'alcoolisme, par le Dr BERGERET. 1 vol. in-16. . . . . . 3 fr. 50
Le cuivre et le plomb, dans l'alimentation et l'industrie, par A. GAUTIER (de l'Institut). 1 vol. in-16. . . . . . 3 fr. 50
L'examen de la vision, par le Dr BARTHÉLEMY. 1 vol. in-16, avec fig. et pl. col. . . . . . 3 fr. 50
Hygiène de l'esprit, par le Dr RÉVEILLÉ-PARISE. 1 v. in-16. 3 fr. 50
Hygiène des gens du monde, par Al. DONNÉ. 1 vol. in-16. 3 fr. 50
Hygiène des orateurs, hommes politiques, magistrats, prédicateurs, professeurs, par le Dr RIANT. 1 vol. in-16. . . . 3 fr. 50
Hygiène de la vue, par les Drs GALEZOWSKI et KOPFF. 1 vol. in-16, avec fig. . . . . . 3 fr. 50

MÉDECINE

Les microbes pathogènes, par Ch. BOUCHARD, (de l'Institut), professeur à la Faculté de Paris. 1 vol. in-16 . . . . . . 3 fr. 50
Les morphinomanes, par le Dr GUIMBAIL. 1 vol. in-16. . 3 fr. 50
Le secret médical, par P. BROUARDEL. 1 vol. in-16. . . . . 3 fr. 50
La folie à Paris, par le Dr Paul GARNIER. 1 vol. in-16. 3 fr. 50
Les frontières de la folie, par le Dr CULLERRE 1 vol. in-16. 3 fr. 50
La folie chez les enfants, par le Dr Paul MOREAU (de Tours) 1 vol. in-16 . . . . . . 3 fr. 50
Les irresponsables devant la justice, par le Dr A. RIANT. 1 vol. in-16. . . . . . 3 fr. 50
Microbes et maladies, par le Dr J. SCHMIDT, professeur à la Faculté de Nancy. 1 vol. in-16, avec 24 fig. . . . . . 3 fr 50
Goutte et rhumatismes, par Dr RÉVEILLÉ-PARISE. 1 vol. in-16 3 fr. 50
Les pansements modernes, par le Dr Alph. GUÉRIN. 1 vol. in-16, avec fig. . . . . . 3 fr. 50

Le vin et la pratique de la vinification, par V. CAMBON. 1 vol in-18, avec 100 fig. Cart.... 4 fr.
L'Essai commercial des vins, par J. DUJARDIN. 1 vol. in-18, avec 100 fig. Cart.... 4 fr.
La pêche et les poissons d'eau douce, par A. LOCARD. 1 vol. in-18, avec 174 fig. Cart.... 4 fr.
La pisciculture en eaux douces, par A. GOBIN, professeur d'agriculture. 1 vol in-18, avec 100 fig. Cart.... 4 fr.
La pisciculture en eaux salées, par A. GOBIN. 1 vol. in-18, avec fig. Cart.... 4 fr.
Nouveau manuel de médecine vétérinaire homœopathique, par F.-A GUNTHER et J. PROST-LACUZON. 1 vol. in-18 jésus. Cart. 4 fr.
Les maladies de la vigne et les meilleurs cépages, par Jules BEL. 1 vol. in-18, avec 100 fig. Cart.... 4 fr.
L'amateur d'insectes, par L. MONTILLOT. 1 vol. in-18 avec 150 fig. Cart.... 4 fr.
Les insectes nuisibles, par L. MONTILLOT. 1 vol. in-18, fig. Cart. 4 fr.
Constructions agricoles et architecture rurale, par J. BUCHARD. 1 vol. in-18. avec 143 fig. Cart.... 4 fr.
Le matériel agricole, par J. BUCHARD. 1 vol. in-18. Cart.. 4 fr.
L'industrie laitière, le lait, le beurre et le fromage, par FERVILLE. 1 vol. in-18, avec 87 fig. Cart.... 4 fr.
Guide pratique de l'élevage du cheval, par L. BELIER. 1 vol in-18, avec 128 fig. Cart.... 4 fr.
Les animaux de la ferme, par E. GUYOT. 1 vol. in-18, avec 180 fig. Cart.... 4 fr.
Les engrais, par A. LARBALÉTRIER. 1 vol. in-18. Cart..... 4 fr.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE

HYGIÈNE ET MÉDECINE USUELLES

Le pain et la viande, par J. DE BREVANS. 1 vol. in-18 avec 80 fig. Cart.... 4 fr.
Les légumes et les fruits, par J. DE BREVANS. 1 vol. in-18 jésus, avec 80 fig. Cart.... 4 fr.
Les secrets de l'économie domestique, par le professeur A. HÉRAUD. 1 vol. in-18, avec 281 fig. Cart.... 4 fr.
Les secrets de l'alimentation, par le professeur A. HÉRAUD. 1 vol. in-18, avec fig. Cart.... 4 fr.
Nouvelle médecine des familles, par le Dr DE SAINT-VINCENT. *Neuvième édition*. 1 vol. in-18, avec 142 fig Cart.... 4 fr.
La gymnastique et les exercices physiques, par les Drs LEBLOND et BOUVIER. 1 vol in-18, avec 80 fig. Cart.... 4 fr.
Physiologie et hygiène des écoles, par J.-C. DALTON. 1 vol. in-18, avec 68 fig. Cart.... 4 fr.
Conseils aux mères sur la manière d'élever les enfants, par le Dr A. DONNÉ. *Septième édition*. 1 vol. in-18. Cart.... 4 fr.
Premiers secours en cas d'accidents et d'indispositions subites, par E FERRAND et A. DELPECH. 1 vol in-18, avec fig. Cart. 4 fr.
La pratique de l'homœopathie simplifiée, par A. ESPANET. *Troisième édition*. 1 vol. in-18. Cart.... 4 fr.

